

# Menus du 1 septembre au 16 octobre 2020



Sobrie Restauration

	31/8 au 4 Septembre	Du 7 au 11 Septembre	Du 14 au 18 Septembre	Du 21 au 25 Septembre	Du 28/9 au 2 Octobre	fa	Du 12 au 16 Octobre
L U N D I		Melon	<b>Carottes râpées</b>	Salade Florida	Lanières de betteraves rouges	Burger de bœuf	<b>Sauté de bœuf</b> à la provençale
		Croquette de poisson	Saucisse (P)	Paupiette de veau sauce Marengo	<b>Sauté de porc</b> (P) à la diable	Riz, sauce suprême	<b>Semoule aux olives, courgettes à l'ail, sauce tomate</b>
M A R D I	<b>Coleslaw</b>	Riz, sauce au curry	Frites, salade, mayonnaise	Pommes sautées, haricots verts	Pommes de terre, gratin de brocolis	Edam	Fromage ail et fines herbes
	Raviolis	Liégeois au chocolat	Brassé aux fruits	Nappé caramel	<b>Crème dessert vanille</b>	Fruit de saison	Fruit de saison
M E R C R E D I	Emmental râpé	Salade de tomates	Boulettes	Melon	Salade de concombres	<b>Carottes râpées</b>	Betteraves rouges
	Compote	<b>Steak de soja</b>	Semoule, légumes couscous	Gratiné de poisson	Palets fromagés	<b>Jambon supérieur</b> (P)	Poisson à la crème de moule
J E U D I	Salade waldorf	Pommes rôtis, haricots verts, sauce paprika	Gouda	<b>Riz</b>	Coquillettes, sauce au curry	Purée de potiron, sauce au thym	Pommes sautées, salade
	Colin au citron	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Gaufre liégeoise
V E N D R E D I	Riz, sauce	Lasagnes	Betteraves rouges	Taboulé	Colin meunière	Salade d'haricots verts	Poulet au cidre
	Crème dessert chocolat	Salade	Cordon bleu	<b>Goulasch</b>	Epinards, riz, sauce	Gratiné de poulet	Farfalles, sauce
L U N D I	Pastèque	Bûchette au lait mélangé	Purée, sauce brune	Pommes de terre, ratatouille	Vache Picon	Boullgour à la tomate, sauce	Camembert
	Emincé de volaille aux champignons	Fruit de saison	Ananas au sirop	Fromage blanc nature sucré	Paris Brest	Crème dessert caramel	Fruit de saison
M A R D I	Pommes de terre, petits pois	Rôti de porc (P)	Pastèque	Salade marocaine	Hamburger	Céleri au curry	Salade de tomates au fromage
	Yaourt nature sucré	Choux de Bruxelles, pommes de terre, sauce dijonnaise	Bolognaise de lentilles	Rôti de dinde aux herbes	Frites, salade, ketchup	Omelette	<b>Haricots blancs à la basquaise</b>
V E N D R E D I		Vache Picon	Spaghettis, emmental râpé	Farfalles, sauce, emmental râpé	Fromage	Tortis, sauce tomate, emmental râpé	Riz, sauce
	Omelette	Glace	Eclair vanille	Glace	Brassé aux fruits	Glace	Gâteau basque
L U N D I	Semoule, ratatouille	Macédoine	Crêpe au fromage	<b>Tomates farcies végétales</b>	Macédoine	Salade marocaine	Saucisse de Strasbourg
	Mimolette	<b>Carbonade</b>	Escalope de poulet	Pommes sautées, sauce tomate	Emincé de volaille	Calamars à la romaine	<b>Potée lorraine, pommes de terre</b>
M A R D I	Donut	<b>Tortis</b> , sauce, emmental râpé	Riz aux petits légumes, sauce	Brie	Mélanges de céréales, piperade	Pommes de terre, salade, sauce tartare	Carré de l'Est
		Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Liégeois vanille	Fromage blanc nature sucré

L  
M  
M  
J  
V  
S  
D  
L  
M  
J  
V  
S  
D

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologique