

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	Du 5 au 9 Octobre	Du 12 au 16 Octobre
LUNDI		Melon Croquette de poisson Riz, sauce au curry Liégeois au chocolat	Carottes râpées Saucisse (P) Frites, salade, mayonnaïse Brassé aux fruits	Salade Florida Paupiette de veau sauce Marengo Pommes sautées, haricots verts Nappé caramel	Lanières de betteraves rouges Sauté de porc (P) à la diable Pommes de terre, gratin de brocolis Crème dessert vanille Salade de concombre	Quenelle de veau Riz, sauce suprême Edam Fruit de saison Carottes râpées	Sauté de bœuf à la provençale Semoule aux olives, courgettes à l'ail, sauce Fromage ail et fines herbes Fruit de saison Betteraves rouges
MARDI	Coleslaw Raviolis Emmental râpé Compote	Salade de tomates Steak de soja Pommes rôtis, haricots verts, sauce paprika Yaourt aromatisé	Boulettes Semoule, légumes couscous Gouda Fruit de saison Betteraves rouges	Gratiné de poisson Riz Compote Taboulé	Palets fromagés Coquillettes, sauce au curry Fruit de saison Colin meunière Epinards, riz, sauce Vache Picon Paris Brest	Jambon supérieur (P) Purée de potiron, sauce au thym Yaourt nature sucré Salade d'haricots verts Gratiné de poulet Boulgour à la tomate, sauce Crème dessert caramel	Poisson à la crème de moule Pommes sautées, salade Gaufre liégeoise Poulet au cidre Farfalles, sauce Camembert Fruit de saison
MERCREDI	Salade waldorf Colin au citron Riz, sauce Crème dessert chocolat Pastèque	Lasagnes Salade Bûchette au lait mélangé Fruit de saison Rôti de porc (P) Choux de Bruxelles, pommes de terre, sauce dijonnaise Vache Picon Glace	Cordon bleu Purée au lait, sauce brune Ananas au sirop Pastèque Bolognaise de lentilles Spaghettis, emmental râpé Eclair vanille	Goulasch Pommes de terre, ratatouille Fromage blanc nature sucré Salade marocaine Rôti de dinde aux herbes Farfalles, sauce, emmental râpé Glace	Vache Picon Paris Brest Hamburger Frites, salade, ketchup Brassé aux fruits Macédoine	Céleri au curry Omelette Tortis, sauce tomate, emmental râpé Glace Salade marocaine Calamars à la romaine Pommes de terre, salade, sauce tartare	Salade de tomates au fromage Haricots blancs à la basquaise Riz, sauce Gâteau basque Saucisse de Strasbourg
JEUDI	Emincé de volaille aux champignons Pommes de terre, petits pois Yaourt nature sucré	Riz, sauce Vache Picon Glace	Purée au lait, sauce brune Ananas au sirop Pastèque Bolognaise de lentilles Spaghettis, emmental râpé Eclair vanille	Fromage blanc nature sucré Salade marocaine Rôti de dinde aux herbes Farfalles, sauce, emmental râpé Glace	Paris Brest Hamburger Frites, salade, ketchup Brassé aux fruits Macédoine	Céleri au curry Omelette Tortis, sauce tomate, emmental râpé Glace Salade marocaine Calamars à la romaine Pommes de terre, salade, sauce tartare	Salade de tomates au fromage Haricots blancs à la basquaise Riz, sauce Gâteau basque Saucisse de Strasbourg
VENREDI	Omelette Semoule, ratatouille Mimolette Donut	Macédoine Carbonade Tortis , sauce, emmental râpé Fruit de saison	Céleri rémoulade Escalope de poulet Riz aux petits légumes, sauce Mousse au chocolat	Tomates farcies végétales Purée au lait, sauce tomate Brie Fruit de saison	Macédoine Emincé de volaille Mélanges de céréales, piperade Tarte aux pommes	Salade marocaine Calamars à la romaine Pommes de terre, salade, sauce tartare Flan au chocolat	Potée lorraine, pommes de terre Carré de l'Est Fromage blanc nature sucré

L
S
S
e
m
a
i
n
e
d
u
t

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologique