

Menus du 22 Avril au 5 Juillet 2019



Sobrie Restauration

Légende



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique









	Du 22 au 26/4	Du 29/4 au 3/5	Du 6/5 au 10/5	Du 13 au 17/5	Du 20 au 24/5	Du 27 au 31/5
LUNDI	Férié Lundi de Pâques	Salade waldorf Bourguignon Gratin de pommes de terre, haricots verts Liégeois au chocolat	Sauté de porc (P) aux olives Pommes sautées, gratin de courgettes Mimolette Fruit de saison	Betteraves rouges Jambon supérieur (P) Pommes rostis, salade, mayonnaise Mousse au chocolat	Omelette Riz , piperade Carré de l'Est Fruit de saison	Emincé de poulet aux champignons Pommes noisettes, haricots verts Fromage frais Fruit de saison
MARDI	Lasagnes Salade Edam Fruit de saison	Rôti de porc fumé (P) Semoule, ratatouille, sauce provençale Camembert Fruit de saison	Salade de tomates Paëlla mixte Sauce Crème dessert vanille	Boulette Semoule, légumes couscous Carré Président Fruit de saison	Coleslaw Aiguillette de poulet panée Purée au lait, sauce au curry	Melon Beaufilet de poisson poêlé au beurre Mélange de céréales, sauce au citron
MERCREDI	Œuf mayonnaise Escalope de poulet forestière Pommes sautées, épinards Mousse au chocolat	Férié Fête du Travail	Férié Armistice 1945	Chou-fleur vinaigrette Cordon bleu Pommes de terre, haricots verts, sauce tomate Crème dessert caramel	Nappé caramel Salade de concombres au fromage Pépites de poisson Boullgour, sauce aux petits légumes Compote	Yaourt nature sucré Carottes râpées Rissollette de veau Purée au lait, sauce dijonnaise Brassé aux fruits
JEUDI	Betteraves rouges au gouda Dos de colin Riz aux légumes secs , sauce basilic Gâteau basque	Chicken Burger Pommes américaines, salade, ketchup Yaourt nature sucré	Carottes râpées à l'orange Calamars à la romaine Pommes de terre, salade, sauce tartare Brassé aux fruits	MENU ITALIEN Salade de tomates au basilic Carbonara de saumon Spaghettis, mozzarella râpé Tartelette au citron	Macédoine Petit salé aux lentilles (P) Pommes de terre Fromage blanc nature sucré	Férié Ascension
VENREDI	CASSOULET Carottes râpées Saucisse de Strasbourg, saucisson à l'ail (P) Haricots blancs à la tomate, pommes de terre Yaourt aromatisé	Salade de concombres Colin meunière Tortis, sauce citron, emmental râpé Glace	Macédoine Paupiette de veau Farfalles, sauce marengo, emmental râpé Eclair au chocolat	Céleri rémoulade Rôti de dinde Pommes de terre, petits pois, sauce aux herbes Yop à la fraise	Salade composée Burger de bœuf Coquillettes, sauce échalotes, emmental râpé Glace	Pas de repas

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus du 22 Avril au 5 Juillet 2019



Sobrie Restauration

	Du 3 au 7/6	Du 10 au 14/6	Du 17 au 21/6	Du 24 au 28/6	Du 1 au 5/7
L	Pastèque	<i>Férié</i>	Boulette	Carottes râpées	Salade d'haricots verts
U	Raviolis		Semoule, légumes couscous	Cordon bleu	Fricadelle
N	Emmental râpé	<i>Lundi de Pentecôte</i>	Mimolette	Farfalles, sauce tomate	Pommes de terre, petits pois, sauce paprika
D	Compote		Fruit de saison	Flan vanille	Yaourt aromatisé
I	Lanières de betteraves rouges		Macédoine	Bœuf à l'ancienne 	Salade marocaine
M	Waterzoi de poisson	Hamburger	Omelette	Purée de céleri	Escalope de poulet forestière
A	Riz, sauce	Pommes américaines, salade, ketchup	Pommes de terre, haricots verts, sauce dijonnaise	Camembert	Macaroni, sauce, emmental râpé
R	Petit filou au chocolat	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Génoise fourrée
D	Escalope de poulet à la tomate	Bœuf à la provençale 	Salade Esaü	Betteraves rouges	Salade Florida
I	Pommes sautées, ratatouille	Pommes de terre, petits pois	Lasagnes	Croquette de fromage	Goulasch 
M	Maasdam	Bûchette au lait mélangé	Salade	Tortis, sauce moutarde	Purée de légumes
E	Fruit de saison	Salade de fruits	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Crème dessert vanille
R	Salade fromagère	Melon	Coleslaw	Melon	Pastèque
E	Rôti de bœuf	Rôti de porc au paprika (P)	Emincé de poulet tandoori	Rôti de dinde à l'estragon	Aiguillette de hoki aux céréales
J	Purée au lait, sauce brune	Macaroni, sauce, emmental râpé	Blé, piperade 	Pommes sautées, tomate provençale	Riz, sauce au poivrons
E	Fruit de saison	Glace	Brassé aux fruits	Fromage blanc nature sucré	Liégeois au chocolat
V	Saucisse aux herbes (P)	Salade arlequin	Pastèque	Concombres bulgares	Jambon supérieur (P) 
E	Taboulé , salade de tomates, sauce barbecue 	Steak haché de cabillaud	Sauté de porc (P) au romarin 	Dos de colin au basilic	Œuf dur, carottes râpées , taboulé, mayonnaise 
N	Brie	Riz aux petits légumes, sauce oseille	Pommes croquettes, salsifis	Riz jaune, sauce	Vache Picon
D	Beignet à la framboise	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Glace	Fruit de saison

Légende



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements