

Menus du 12 Mars au 20 Avril 2018



Sobrie Restauration

Du 12 au 16 Mars

L
U
N
D
I

Escalope de poulet
Haricots verts, Pommes
sautées, sauce aux
champignons
Mimolette
Fruit de saison

M
A
R
D
I

Potage à la tomate
Crêpinette de porc (P)
Farfalles, sauce graine de
moutarde, emmental râpé
Tarte aux pommes

J
E
U
D
I

Hamburger
Frites, salade, ketchup
Yaourt aromatisé

V
E
N
D
R
E
D
I

Macédoine
Gratin de poisson
Riz, sauce
Liégeois au chocolat

Du 19 au 23 Mars

Betteraves rouges



Jambon supérieur (P)
Pommes croquettes, salade,
mayonnaise

Flan au caramel

Carottes râpées
Rôti de dinde
Coquillettes, sauce aux
herbes, emmental râpé

Salade de fruits

Potage d'Antan

Chili Con Carne

Riz, sauce

Yop à la fraise

Poisson pané

Gratin niçois

Brie

Fruit de saison

Du 26 au 30 Mars

Céleri rémoulade

Sauté de porc (P) à l'ananas

Pommes américaines, petits
pois

Yaourt nature sucré

Emincé de volaille

Semoule, légumes couscous

Vache Picon

Fruit de saison

Pamplemousse

Carbonade



Purée au lait, salade

Crème dessert vanille

Potage aux poireaux

Tortis à la catalane

Emmental râpé



Poisson au chocolat

Du 2 au 6 Avril

Féié

Lundi de Pâques



Hachis Parmentier

Salade

Edam

Compote



Potage au potiron

Colin meunière

Riz, fondue de poireaux,
sauce

Mousse au chocolat

Carottes râpées

Escalope de poulet

Macaroni, sauce estragon,
emmental râpé

Fruit de saison

Du 9 au 13 Avril

Quenelle de veau

Riz, sauce forestière

Carré Président

Fruit de saison

Potage à la tomate

Bœuf bourguignon



Tortis, sauce, emmental
râpé

Fromage blanc nature sucré

Menu Régional

Salade

**Rôti de porc (P) au
Maroilles**

Frites



Tarte au sucre

Betteraves rouges

Colin

Boullgour, sauce aux petits
légumes

Brassé aux fruits

Du 16 au 20 Avril

Carottes râpées

Donuts de poulet au fromage

Semoule, ratatouille

Crème dessert chocolat

Potage cultivateur

Jambon supérieur (P)

Purée au lait, salade



Yaourt aromatisé

Salade waldorf

Boulettes

Spaghettis, sauce tomate,
emmental râpé



Fruit de saison

Rôti de dinde aux herbes

Pommes rostis, petits pois

Camembert

Ile flottante

Légende



Toutes nos
viandes
Bovines et
Porcines
sont
françaises



Tous nos
œufs sont
pondus en
France



Nouveau
Produit



Produit
Saveur en
Or



Produits
Biologique