

Menus du 3 septembre au 19 octobre 2018



Sobrie Restauration

	Du 3 au 7 Septembre	Du 10 au 14 Septembre	Du 17 au 21 septembre	Du 24 au 28 Septembre	Du 1er au 5 Octobre	Du 8 au 12 Octobre	Du 15 au 19 Octobre
L	Pas de repas	Hamburger	Carottes râpées à l'orange	Pizza	Taboulé	Burger de bœuf	Paëlla
U		Frites, salade, ketchup	Gratiné de poulet	Saucisse de Strasbourg (P)	Paupiette de veau marengo	Pommes de terre, haricots beurre, sauce au bleu	Sauce
N		Yaourt nature sucré	Tortis, emmental râpé	Pommes de terre, salade, ketchup	Pommes de terre, petits pois	St Paulin	Fromage
D			Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison
I		Salade de tomates	Betteraves rouges	Salade	Pastèque	Carottes râpées au gouda	Macédoine
M	Salade composée	Blanquette de volaille	Jambon supérieur (P)	Lasagnes	Cordon bleu	Dos de colin	Jambon (P) supérieur
A	Escalope de volaille aux champignons	Farfalles, sauce, emmental râpé	Purée au lait, salade		Purée au lait, salade	Riz aux poireaux, sauce au fromage frais ail et fines herbes	Tortis, sauce tomate, emmental râpé
R	Chou-fleur, pommes sautées		Yop à la framboise	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Brassé aux fruits	Compote
D	Brassé aux fruits	Fruit de saison		Melon	Salade composée	Betteraves rouges	Salade fromagère
I		Rôti de porc (P)	Boulette	Bœuf aux oignons	Rôti de dinde	Escalope de poulet à la vache qui rit	Langue de bœuf
J	Calamars à la romaine	Petits pois, pommes de terre, sauce au romarin	Semoule, légumes couscous	Pommes croquettes, haricots verts	Coquillettes, sauce estragon, emmental râpé	Courgettes au thym, pommes rostis	Purée au lait, sauce charcutière
E	Pommes de terre, salade, sauce tartare	Carré Président	Camembert	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc nature sucré	Tartelette façon crumble
U	Mimolette	Salade de fruits	Fruit de Saison	Céleri rémoulade		Salade de tomates mozzarella	Salade mexicaine
D	Compote	Melon	Pastèque	Colombo de poulet	Poisson à la provençale	Rôti de porc (P)	Colin poêlé au beurre
V	Pastèque	Cordon bleu	Croquette de poisson	Boulgour , étuvée de carottes, sauce	Pommes sautées, ratatouille	Farfalles, sauce au Maroilles	Blé aux petits légumes, sauce citron
E	Sauté de porc (P) aux olives	Mélange de céréales, sauce tomate	Riz pilaf, sauce citron	Glace	Brie	Glace	Liégeois vanille
N	Riz, sauce	Eclair au chocolat	Paris Brest		Gâteau basque		
D							
R							
E							
D							
I	Glace						

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