

Menus du 2 Novembre au 18 Décembre 2020



Sobrie Restauration

	Du 2 au 6 Novembre	Du 9 au 13 Novembre	Du 16 au 20 Novembre	Du 23 au 27 Novembre	Du 30 au 4 Décembre	Du 7 au 11 Décembre	Du 14 au 18 Décembre
LUNDI	Carottes râpées	Macédoine	Potage à la tomate 	Betteraves rouges	Hamburger	Céleri rémoulade	Soupe à l'oignon + biscotte
	Emincé de soja à la tomate	Colin meunière	Jambon supérieur (P)	Paupiette de veau Marengo	Pommes américaines, salade, ketchup	Saucisse (P)	Waterzoï de poisson
	Tortis, sauce, emmental râpé	Riz, sauce au citron	Pommes rôtis, salade, mayonnaise	Duo de chou-fleur pommes de terre	Yaourt aromatisé	Pommes de terre, compote 	Riz aux petits légumes, sauce
	Compote pomme vanille	Liégeois vanille	Mousse au chocolat	Yaourt brassé aux fruits	Yaourt aromatisé	Crème dessert vanille	Brassé aux fruits
MARDI	Betteraves rouges	Cassoulet (P)	Salade d'haricots verts	Menu des Iles Salade exotique	Salade Esaü	Macédoine	 Jambon supérieur (P)
	Escalope de poulet aux champignons	Pommes de terre	Rôti de dinde à l'estragon	Rougail saucisse (P)	Sauté de porc (P) à la dijonnaise 	Palets fromagés	Purée au lait, salade
	Pommes de terre, petits pois	Mimolette	Coquillettes, sauce, emmental râpé	Riz, sauce 	Tortis, emmental râpé	Coquillettes, sauce au curry	Gouda
JEUDI	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Salade de fruits	Tartelette à la noix de coco	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison
	Charcuterie (P)	Potage crécy 	 Bœuf bourguignon	Potage au potiron	Potage cultivateur	Potage à la tomate	Coleslaw
	Gratiné de poisson	Emincé de volaille	Purée au lait, salade	Bolognaise de soja	Escalope de volaille	Paëlla de volaille	Burger de bœuf
VENREDI	Riz, sauce	Macaroni, sauce au curry, emmental râpé	Yaourt nature sucré	Farfalles , emmental râpé 	Semoule, piperade	Sauce	Farfalles, sauce tomate, emmental râpé
	Flan pâtissier	Crème dessert chocolat		Flan vanille	Liégeois chocolat	Fromage blanc nature sucré	Nappé caramel
	Rôti de porc (P) au caramel	Céleri rémoulade	Falafels	Croquette de poisson	Carottes râpées	Goulasch 	Menu de Noël 
	Potatoes	Hachis Parmentier	Semoule, légumes couscous	Pommes de terre, fondue de poireaux, sauce	Gratin de pommes de terre aux 2 fromages	Pommes sautées, haricots verts	
	Bûchette au lait mélangé	Salade	Fromage frais	Gouda	Salade	Vache Picon	
	Fruit de saison	Nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	St Nicolas 	Fruit de saison	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements


Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises


Tous nos œufs sont pondus en France


Nouveau Produit


Produit Saveur en Or


Produits Biologique