

Menus du 2 Novembre au 18 Décembre 2020



Sobrie Restauration

	Du 2 au 6 Novembre	Du 9 au 13 Novembre	Du 16 au 21 Novembre	Du 23 au 27 Novembre	Du 30 au 5 Décembre	Du 7 au 11 Décembre	Du 14 au 18 Décembre
LUNDI	Carottes râpées Bolognaise de soja Tortis, emmental râpé Compote	Macédoine Colin meunière Riz, sauce au citron Liégeois vanille	Pamplemousse  Jambon supérieur (P) Pommes rôtis, salade, mayonnaïse Mousse au chocolat	Macédoine Boulette de bœuf sauce marengo Duo de chou-fleur pommes de terre Yaourt brassé aux fruits	Hamburger Pommes américaines, salade, ketchup Yaourt aromatisé	Carottes râpées Saucisse (P) Pommes de terre, compote Crème dessert vanille	Soupe à l'oignon + biscotte Waterzoï de poisson Riz, petits légumes, sauce Brassé aux fruits
	MARDI	Betteraves rouges Poulet aux champignons Pommes de terre, petits pois Yaourt aromatisé	Saucisse (P) Lingots à la tomate, pommes de terre Mimolette Fruit de saison	Chou-fleur vinaigrette Rôti de dinde à l'estragon Coquillettes, sauce, emmental râpé Salade de fruits	Menu des Iles Salade exotique Rougail saucisse (P) Riz, sauce  Tartelette à la noix de coco	Salade Esaü Sauté de porc (P) à la dijonnaise Tortis, emmental râpé Fruit de saison	Macédoine Palets fromagés Coquillettes, sauce au curry Mousse au chocolat
MERCREDI		Chou-fleur vinaigrette Bœuf stroganoff  Purée au lait, sauce Fromage blanc nature sucré	FERIE	Carottes râpées Cordon bleu Riz, sauce tomate Crème dessert vanille	Emincé de volaille au curry Pommes sautées, salade Mimolette Fruit de saison	Omelette Pommes de terre, petits pois, sauce aux champignons Maasdam Compote	Colin poêlé au beurre Pommes de terre, salade, mayonnaïse Camembert Fruit de saison
	JEUDI	Potage d'Antan Gratiné de poisson Riz, sauce Flan pâtissier	Potage crécy Omelette Spaghettis, sauce au curry, emmental râpé Crème dessert chocolat	Salade d'haricots verts Bœuf bourguignon Purée Yaourt nature sucré	Potage au potiron Bolognaise de soja Farfalles, emmental râpé Crème dessert chocolat	Potage cultivateur Escalope de volaille Semoule, piperade Liégeois chocolat	Salade de choux rouges Paëlla Sauce Fromage blanc nature sucré
VENDREDI		Rôti de porc (P) au caramel Pommes sautées, haricots verts, sauce Bûchette au lait mélangé Fruit de saison	Céleri rémoulade Hachis Parmentier Salade Nappé caramel	Omelette Semoule, légumes couscous Fromage Fruit de saison	Croquette de poisson Pommes de terre, fondue de poireaux, sauce Gouda Fruit de saison	Carottes râpées Gratin de pommes de terre aux 2 fromages St Nicolas  Yaourt	Goulasch Pommes sautées, haricots verts Fromage frais 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