










Menus du 26 Avril au 6 Juillet 2021



Sobrie Restauration



	Du 26 au 30 Avril	Du 3 au 7 Mai	Du 10 au 14 Mai	Du 17 au 21 Mai	Du 24 au 28 Mai	Du 31 au 4 Juin
LUNDI	Macédoine	Chou-fleur vinaigrette			<i>Férié</i>	
	Thon à la catalane	Lasagnes	Omelette	Sauté de porc (P) au romarin		Hamburger
MARDI	Coquillettes, emmental râpé		Pommes croquettes, salade, mayonnaise	Pommes de terre, haricots verts	<i>Lundi de Pentecôte</i>	Pommes américaines, salade, ketchup
	Compote	Brassé aux fruits	Fromage frais	Mimolette		Mousse au chocolat
MERCREDI	Salade d'haricots verts		Liégeois chocolat	Fruit de saison		
	Omelette	Emincé de poulet	Carottes râpées	Menu Italien 	Betteraves Rouges	Pastèque
JEUDI	Purée au lait, sauce	Pommes sautées, petits pois, sauce au curry	Escalope de poulet	Salade de tomates mozzarella	Raviolis aux épinards	Blanquette de volaille 
	Crème dessert vanille	Camembert	Tortis, emmental râpé	Lasagnes aux légumes 	Emmental râpé	Riz, sauce
VENDREDI	Coleslaw	Fruit de saison	Fruit de saison	Tartelette au citron	Compote	Yaourt nature sucré
	Croquettes de poisson	Salade de tomates	Betteraves rouges	Macédoine	Escalope de poulet au curry	Salade Esati
SAMEDI	Semoule, piperade	Colin à la dieppoise	Beuf Marengo 	Waterzoi de poisson	Pommes röstis, gratin de courgettes	Rissolette de veau
	Fromage blanc nature sucré	Riz, sauce	Purée au lait	Riz, sauce	Camembert	Pommes de terre, salsifis
DIMANCHE	Hamburger	Crème dessert chocolat	Tarte aux pommes	Yaourt brassé aux fruits	Fruit de saison	Crème dessert vanille
	Pommes américaines, salade, ketchup		<i>Férié</i>		Coleslaw	Salade d'haricots verts
LUNDI	Yaourt aromatisé	Boulettes	<i>Ascension</i>	Boulette	Goulsch	Omelette
		Semoule, légumes couscous		Semoule, légumes couscous	Riz, sauce brune	Farfalles, emmental râpé
MARDI	Betteraves rouges	Carré		Cantal 	Liégeois au chocolat	Fruit de saison
	Escalope de poulet	Fruit de saison		Fruit de saison		
MERCREDI	Riz, sauce aux champignons	Salade de concombres	Pas de repas	Salade de concombres	Chipolatas (P)	Carbonade 
		Palets fromagés		Rôti de dinde au paprika	Taboulé, salade de tomates, sauce barbecue	Pommes sautées, étuvée de carottes
JEUDI	Fruit de saison	Farfalles, sauce à la moutarde		Pommes sautées, petits pois , sauce 	Maroilles 	Pont l'évêque 
		Yaourt nature sucré		Yaourt brassé aux fruits fermier	Gâteau basque	Glace

 Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

 Tous nos œufs sont pondus en France

 Nouveau Produit

 Produit Saveur en Or

 Produits Biologique

Menus du 26 Avril au 6 Juillet 2021



Sobrie Restauration



	Du 7 au 11 Juin	Du 14 au 18 Juin	Du 21 au 25 Juin	Du 28 au 2 Juillet	Du 5 au 6 Juillet
L U N D I	Melon Escalope de poulet aux champignons Boulgour, petits légumes, sauce Yaourt brassé aux fruits	Betteraves rouges Croquettes de fromage Farfalles, sauce dijonnaise, Emmental râpé Fruit de saison	Melon Calamars à la romaine Pommes de terre, salade, sauce tartare Crème dessert chocolat	Pastèque Paëlla de volaille Crème dessert vanille	Melon Bœuf aux oignons Tortis, emmental râpé, sauce Liégeois au chocolat
	M A R D I	Sauté de porc (P) Purée de légumes, sauce tandoori Edam Fruit de saison	Pastèque Gratiné de poisson Riz, sauce Yaourt aromatisé fermier	Carottes râpées Goulasch Macaroni, emmental râpé, sauce Fruit de saison	Salade Florida Palets fromagés Purée, salade, sauce moutarde Compote
M E R C R E D I		Bœuf à l'ancienne Semoule, piperade Fromage frais Compote Macédoine	Coleslaw Hachis Parmentier Salade Mousse au chocolat Salade de concombres	Céleri rémoulade Rôti de dinde à l'estragon Riz, petits pois, sauce Nappé caramel	Betteraves rouges Haché au cabillaud Pennes, emmental râpé, sauce Yaourt brassé aux fruits
	J E U D I	Knack végétale Coquillettes, emmental râpé, sauce au curry Fromage blanc nature sucré	Rôti de porc (P) aux olives Pommes de terre, haricots verts, sauce Crème dessert vanille	Omelette Blé, ratatouille Carré Tarte aux pommes	Escalope de poulet Tomate provençale, pommes de terre, sauce tandoori Coulommiers Glace
V E N D R E D I		Salade de tomates basilic Pépites de poisson Riz, sauce au citron Eclair au chocolat	Boulettes de bœuf Tajine aux abricots secs, semoule Saint nectaire Glace	Hamburger Pommes américaines, salade, ketchup Yaourt nature sucré	Salade de concombres Chipolatas (P) Spaghettis, Sauce, emmental râpé Fruit de saison

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologique