

Menus du 04 septembre au 20 octobre 2023



Sobrie Restauration

	Du 4 au 8 Septembre	Du 11 au 15 Septembre	Du 18 au 22 Septembre	Du 25 au 29 Septembre	Du 2 au 6 Octobre	Du 9 au 13 Octobre Le Tour du monde des saveurs	Du 16 au 20 Octobre
LUNDI	Menu végétarien	Menu végétarien	Melon Blanquette de volaille	Paupiette de veau marengo	Menu végétarien	Menu végétarien	Céleri rémoulade Colin meunière MSC
	Lasagne	Steak haché à l'échalote	Riz Sauce	Pommes croquettes Salade	Jambon (P)	Falafels	Boulgour, petits légumes Sauce
	Salade	Pommes sautées Petits pois	Yaourt aromatisé	Maroilles AOP	Pommes sautées Salade Mayonnaise	Tajine de légumes Semoule	Flan vanille
	Fromage frais	Camembert	Menu végétarien	Mousse au chocolat	Brie	Salade de tomates	Menu végétarien
	Compote	Fruit de saison	Salade de tomates	Menu végétarien	Fruit de saison	Macédoine	Emincé de poulet au paprika
MARDI	Menu végétarien	Menu végétarien	Salade de tomates	Betteraves rouges	Macédoine	Feijoada (P)	Menu végétarien
	Melon	Salade de concombres	Bœuf à l'ancienne	Bolognaise de lentilles	Colin à la dieppoise MSC	Pommes vapeur Sauce	Pommes de terre Petits pois
	Palets fromagés	Sauté de porc au miel (P)	Tortis Emmental râpé	Spaghettis Emmental râpé	Riz Légumes Sauce	Pastel de nata	Edam
	Pommes de terre Haricots verts Sauce moutarde	Riz Sauce	Fruit de saison	Fruit de saison	Nappé caramel	Nem de légumes	Fruit de saison
	Brassé fermier HVE	Yaourt nature sucré	Chou-fleur à la vinaigrette	Waterzoï de poulet	Bœuf aux oignons	Poisson à l'ananas MSC	Menu végétarien
MERCREDI	Céleri rémoulade	Colin à l'oseille MSC	Fricadelle	Semoule Sauce	Blé Tomate provençale	Nouilles chinoises aux légumes	Omelette
	Escalope de poulet	Boulgour Courgettes	Pommes américaines Haricots verts Sauce brune	Bûchette au lait mélangé	Fromage ail et fines herbes	Liégeois à la vanille	Riz Ratatouille
	Pennes Sauce au curry Emmental râpé	Edam	Crème dessert chocolat	Compote	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Carré
	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Calamars à la romaine	Taboulé	Coleslaw	Cheeseburger	Fromage blanc nature sucré
	Menu végétarien	Menu végétarien	Pommes de terre Salade Sauce tartare	Saucisse (P)	Nuggets de volaille	Pommes américaines Salade Ketchup, mayonnaise	Menu végétarien
JEUDI	Boulettes	Parmentier de lentilles à la carotte	Cantal AOP	Gratin de pommes de terre et carottes	Pommes de terre Haricots verts Sauce dijonnaise	Yaourt fermier HVE	Aiguillette de blé emmental
	Semoule	Salade	Fruit de saison	Brassé aux fruits	Yaourt aromatisé	Yaourt fermier HVE	Purée au lait Salade Sauce aux poivrons
	Légumes couscous	Glace	Menu végétarien	Salade Grecque	Menu végétarien	Raïta de concombres	Saint Neactaire AOP
	Mimolette	Pastèque	Carottes râpées	Pépites de poisson MSC	Salade aux croûtons	Emincé de poulet madras	Glace
	Fruit de saison	Cordon bleu	Omelette	Riz Sauce au citron	Tortellini ricotta épinard	Riz Sauce	Carottes râpées
VENDREDI	Betteraves rouges	Farfalles Sauce tandoori	Blé Ratatouille	Glace	Moelleux aux fruits	Carottes râpées	Goulasch
	Rôti de dinde	Flan vanille	Tarte aux pommes			Farfalles Emmental râpé	
	Purée au lait Sauce estragon Salade					Crème dessert au chocolat	
	Gâteau au chocolat						

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique



Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements