

# Menus du 1 septembre au 16 octobre 2020



Sobrie Restauration

	31/8 au 4 Septembre	Du 7 au 11 Septembre	Du 14 au 18 Septembre	Du 21 au 25 Septembre	Du 28/9 au 2 Octobre	Du 5 au 9 Octobre	Du 12 au 16 Octobre
<b>LUNDI</b>		Melon Croquette de poisson Riz, sauce au curry	Carottes râpées Saucisse (P) Pommes sautées, petits pois	Salade Florida Paupiette de veau sauce Marengo Pommes sautées, haricots verts	Salade Florida Paupiette de veau sauce Marengo Pommes sautées, haricots verts		Sauté de bœuf à la provençale <b>Semoule aux olives, courgettes à l'ail, sauce</b> <small>NOUVEAU PRODUIT</small>
<b>MARDI</b>	Coleslaw Raviolis Compote	Liégeois au chocolat Salade de tomates Rôti de porc (P) Pommes de terre, haricots verts, sauce paprika Yaourt aromatisé	Brassé aux fruits Boulettes Semoule, légumes couscous Gouda Fruit de saison	Nappé caramel Melon Jambon supérieur Riz, sauce moutarde Compote	Betteraves rouges Sauté de porc (P) à la diable Pommes de terre, gratin de brocolis Crème dessert vanille Salade de concombres Emincé de volaille Coquillettes, sauce au curry Fruit de saison	Edam Fruit de saison Carottes râpées Jambon supérieur (P) Purée au lait, sauce au thym Yaourt nature sucré	Fromage frais Fruit de saison Betteraves rouges Poisson à la crème de moule Pommes sautées, salade Gaufre liégeoise
<b>MERCREDI</b>	Salade waldorf Colin au citron Riz, sauce Crème dessert chocolat	Lasagnes Salade Bâchette au lait mélangé Fruit de saison	Betteraves rouges Cordon bleu Purée au lait, sauce brune Ananas au sirop	Taboulé <b>Goulasch</b> <small>NOUVEAU PRODUIT</small> Pommes de terre, ratatouille Fromage blanc nature sucré	Colin meunière Epinards, riz, sauce Fromage Paris Brest	Salade d'haricots verts Gratiné de poulet Boulgour à la tomate, sauce Crème dessert caramel	Poulet au cidre Farfalles, sauce Camembert Fruit de saison
<b>JEUDI</b>	Pastèque Emincé de volaille aux champignons Pommes de terre, petits pois Yaourt nature sucré	<b>Steak de soja</b> <small>NOUVEAU PRODUIT</small> Choux de Bruxelles, pommes de terre, sauce dijonnaise Fromage Donut	Pastèque Bolognaise de lentilles Spaghettis, emmental râpé Glace	Salade marocaine Rôti de dinde aux herbes Farfalles, sauce, emmental râpé Eclair vanille	Hamburger Pommes américaines, salade, ketchup Brassé aux fruits	Céleri au curry Omelette Tortis, sauce tomate, emmental râpé Tarte aux pommes	Salade de tomates au fromage <b>Haricots blancs à la basquaise</b> <small>NOUVEAU PRODUIT</small> Riz, sauce Gâteau basque
<b>VENREDI</b>	Omelette Semoule, ratatouille Mimolette Glace	Macédoine Carbonade Tortis, sauce, emmental râpé Fruit de saison	Céleri rémoulade Escalope de poulet Riz aux petits légumes, sauce râpé Mousse au chocolat	Boulettes de soja Purée au lait, sauce tomate Brie Fruit de saison	Macédoine Palets fromagés Mélanges de céréales, piperade Glace	Salade marocaine Calamars à la romaine Pommes de terre, salade, sauce tartare Flan au chocolat	Saucisse (P) <small>NOUVEAU PRODUIT</small> <b>Potée lorraine</b> , pommes de terre Carré Yaourt aromatisé

L  
a  
s  
e  
m  
a  
i  
n  
e  
d  
u  
s  
e  
t



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologiques