

# Menus du 02 septembre au 18 octobre 2024



Sobrie Restauration

	Du 2 au 6 Septembre	Du 9 au 13 Septembre	Du 16 au 20 Septembre	Du 23 au 27 Septembre	Du 30/09 au 4 Octobre	Du 7 au 11 Octobre	Du 14 au 18 Octobre Épices et Aromates
<b>LUNDI</b>	<p>Betteraves rouges </p> <p>Lasagne à la bolognaise</p> <p>Lasagne de légumes</p> <p>Salade</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p>	<p>Calamars à la romaine</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Salade</p> <p>Sauce tartare</p> <p>Maroilles AOP </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon </p> <p>Escalope de poulet pané</p> <p>Pépites de poisson</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Courgettes au thym</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Sauté de bœuf marenco</p> <p>Colin sauce basilic</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Salade</p> <p>Croc'lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine</p> <p>Rougail saucisse (P)</p> <p>Rougail de poisson</p> <p>Riz</p> <p>Sauce</p> <p>Yaourt fermier HVE </p>	<p>Chou-fleur à la vinaigrette </p> <p>Lasagne bolognaise</p> <p>Tortellini ricotta épinards</p> <p>Salade</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p><b>Menu Végétarien</b> </p> <p>Carottes râpées à la graine de moutarde</p> <p>Omelette</p> <p>Tortis</p> <p>Sauce tomate et origan</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>MARDI</b>	<p>Melon </p> <p>Sauté de porc à la moutarde (P)</p> <p>Timbale de poisson</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Petits pois</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Pastèque </p> <p>Blanquette de volaille</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Riz</p> <p>Sauce</p> <p>Légumes</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Menu Végétarien</b> </p> <p>Coleslaw</p> <p>Tortellini à la provençale</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Menu Végétarien</b> </p> <p>Salade de concombres</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz</p> <p>Sauce</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p><b>Menu Végétarien</b> </p> <p>Salade composée</p> <p>Galette de pois chiches</p> <p>Tortis</p> <p>Sauce moutarde</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pépites de poisson (MSC) </p> <p>Riz</p> <p>Sauce aux poireaux</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates au persil </p> <p>Bœuf massalé</p> <p>Tarte au chèvre tomate basilic</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Salade</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
<b>MERCREDI</b>	<p>Salade Grecque</p> <p>Omelette </p> <p>Gratin niçois</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fricadelle</p> <p>Tarte aux poireaux</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Tomate provençale</p> <p>Mayonnaise</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade marocaine</p> <p>Goulash </p> <p>Risotto de poisson</p> <p>Riz </p> <p>Sauce</p> <p>Gaufre liégeoise</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Emincé de poulet aux champignons</p> <p>Thon à la catalane</p> <p>Pennes</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Compote </p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Gratiné de poisson (MSC) </p> <p>Pommes croquettes</p> <p>Salade</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Escalope de poulet aux champignons</p> <p>Timbale de poisson</p> <p>Boullgour </p> <p>Sauce</p> <p>Yaourt brassé aux fruits </p>	<p>Betteraves rouges à l'échalote </p> <p>Poisson au basilic et au citron (MSC) </p> <p>Riz au curcuma</p> <p>Sauce</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
<b>JEUDI</b>	<p>Poisson au curry (MSC) </p> <p>Riz</p> <p>Brocolis</p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p>Donut's</p> <p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Carottes râpées HVE </p> <p>Croque veggie à la tomate</p> <p>Farfalles</p> <p>Sauce tomate</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade mêlée aux croûtons</p> <p>Bœuf aux oignons </p> <p>Quenelle de brochet sauce Nantua</p> <p>Semoule</p> <p>Sauce</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p><b>Menu Végétarien</b> </p> <p>Salade de concombres</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Spaghettis</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Glace</p>	<p>Hamburger</p> <p>Fish burger</p> <p>Pommes américaines</p> <p>Salade</p> <p>Ketchup</p> <p>Fromage</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p> <p>Rôti de porc aux herbes (P) </p> <p>Omelette</p> <p>Boullgour</p> <p>Petits légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Moelleux au chocolat</p>	<p>Pastèque</p> <p>Poisson poêlé au beurre (MSC) </p> <p>Purée</p> <p>Salade</p> <p>Nappé caramel</p> <p>Salade de tomates</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Aiguillette de blé à l'emmental</p> <p>Coquillettes</p> <p>Sauce au curry</p> <p>Glace</p>	<p>Crème dessert caramel</p> <p>Melon</p> <p>Rôti de dinde à l'estragon</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Haricots verts</p> <p>Eclair à la vanille</p> <p>Boulettes </p> <p>Falafels</p> <p>Semoule</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Yaourt brassé aux fruits </p> <p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Salade de concombres bulgare</p> <p>Aiguillette de blé à l'emmental</p> <p>Farfalles</p> <p>Sauce</p> <p>Glace</p> <p>Poulet madras </p> <p>Haché au saumon</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Camembert</p> <p>Compote</p>	<p>Crème dessert chocolat</p> <p>Poulet cajun</p> <p>Falafels</p> <p>Semoule</p> <p>Piperade</p> <p>Fromage frais ail et fines herbes</p> <p>Moelleux pomme canelle</p> <p>Céleri au curry</p> <p>Chipolatas (P)</p> <p>Parmentier de thon à la muscade</p> <p>Purée à la noix de muscade</p> <p>Sauce paprika</p> <p>Flan vanille</p>
<b> VENDREDI</b>							

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

Produits Labelisés