

Menus du 1^{er} Septembre au 21 Octobre 2022



Sobrie Restauration

	Du 29/08 au 2 Septembre	Du 5 au 9 Septembre	Du 12 au 16 Septembre	Du 19 au 23 Septembre	Du 26 au 30 Septembre	Du 3 au 7 Octobre	Du 10 au 14 Octobre Ch'ti semaine	Du 17 au 21 Octobre
LUNDI		Melon Tortellini Ricotta Epinard Emmental râpé Liégeois chocolat	Pastèque Emincé de poulet Riz aux oignons, Sauce estragon Crème dessert chocolat	Colin poêlé au beurre (MSC) Riz, julienne de légumes Sauce ail et fines Cantal AOP	Carottes râpées Sauté de porc aux olives (P) Macaroni, sauce Emmental râpé Yaourt aromatisé	Lasagne de légumes Salade Coulommiers Fruit de saison	Betteraves rouges Carbonade Tortis, sauce Emmental râpé Fruit de saison	Pépites de poisson (MSC) Riz, fondue de poireaux Sauce citron Maroilles AOP
MARDI		Sauté de bœuf à la provençale Pommes de terre, Ratatouille Camembert Fruit de saison	Saucisse (P) Gratin de pommes de terre et brocolis Edam Fruit de saison	Melon Jambon (P) Pommes noisettes, Mayonnaise Salade Yaourt brassé aux fruits	Salade de tomates Burger de bœuf Purée de potiron Sauce brune Petit filou chocolat	Radis + beurre Escalope de poulet Purée de céleri Sauce forestière Crème dessert vanille	Carottes râpées (HVE) Fricadelle Pommes sautées Salade mêlée, mayonnaise Flan vanille	Macédoine Omelette Farfalles, sauce aux poivrons; Emmental râpé Yaourt nature sucré
MERCREDI		Céleri rémoulade Nuggets de poulet Riz, Sauce au curry Crème dessert caramel	Poisson à la provençale (MSC) Semoule, piperade Bûchette au lait mélangé Chou à la vanille	Macédoine Bœuf aux oignons Jardinière de légumes Sauce Crème dessert vanille	Emincé de poulet au thym Pommes sautées, salade Carré Président Compote	Chou - fleur à la vinaigrette Boulettes Farfalles, sauce orientale Emmental râpé Fruit de saison	Waterzoï de poisson (MSC) Riz, petits légumes Camembert Brassé aux fruits	Sauté de poulet Tandoori Pommes américaines, Salade Gouda Nappé caramel
JEUDI	Betteraves rouges Gratiné de poisson (MSC) Riz Yaourt fermier	Carottes râpées Rôti de porc (P) Farfalles, Sauce Dijonnaise, Emmental râpé Yaourt aromatisé	Hamburger Pommes américaines, Salade, ketchup Fromage Nappé caramel	Betteraves rouges Omelette Tortis, sauce moutarde Emmental râpé Yaourt nature sucré	Falafels Semoule, Légumes couscous Gouda Fruit de saison	Macédoine Croquette de poisson (MSC) Riz, sauce basilic Fromage blanc nature sucré fermier	Chicon gratin (P) Pommes de terre, Sauce Mimolette Compote	Salade Arlequin Paupiette de veau Marengo Pommes de terre, Haricots verts, sauce Glace
VENREDI	Escalope de poulet au paprika Pommes sautées Salade Mimolette Fruit de saison	Salade de tomates Poisson meunière (MSC) Purée au lait, Sauce à l'Aneth Crumble aux pommes	Salade de concombres Palets fromagés Coquillettes + sauce tomate, emmental râpé Glace	Rôti de dinde aux champignons Pommes de terre Petits pois, sauce Pont l'évêque AOP Flan pâtissier	Salade fromagère Colin à la dieppoise (MSC) Riz, sauce Glace	Salade Petit salé aux lentilles (P) Pommes de terre, Sauce Saint nectaire AOP Beignet au chocolat	Céleri rémoulade Ch'ti flette végétarienne Salade Tarte au sucre	Escalope de poulet au paprika Boulgour, piperade Fromage frais Fruit de saison

L
a
s
e
m
a
i
n
e
d
u
g
o
û
t

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologiques

Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements