

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	
L U N D I		Melon	Carottes râpées	Salade Florida	Lanières de betteraves rouges			
		Croquette de poisson	Saucisse (P)	Paupiette de veau sauce Marengo	Sauté de porc (P) à la diable	Quenelle de veau	Sauté de bœuf à la provençale	
		Riz, sauce au curry	Frites, salade, mayonnaise	Pommes sautées, haricots verts	Pommes de terre, gratin de brocolis	Riz, sauce suprême	Semoule aux olives, courgettes à l'ail , sauce	
			Liégeois au chocolat	Brassé aux fruits fermier	Nappé caramel	Edam	Fruit de saison	Fromage ail et fines herbes
		Coleslaw	Salade de tomates	Boulettes	Melon	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison
		Raviolis	Sauté de poulet	Semoule, légumes couscous	Gratiné de poisson	Salade de concombres	Carottes râpées	Betteraves rouges
		Emmental râpé	Pommes rôtis, haricots verts, sauce paprika	Gouda	Riz	Palets fromagés	Jambon supérieur (P)	Poisson à la crème de moule
M A R D I	Compote	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Compote	Coquillettes, sauce au curry	Purée de potiron, sauce au thym	Pommes sautées, salade	
	Salade waldorf	Lasagnes	Betteraves rouges	Taboulé	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Gaufre liégeoise	
	Colin au citron	Salade	Cordon bleu	Goulasch	Colin meunière	Salade d'haricots verts	Poulet au cidre	
M E R C R E D I	Riz, sauce	Bûchette au lait mélangé	Purée au lait, sauce brune	Pommes de terre, ratatouille	Epinards, riz, sauce	Gratiné de poulet	Farfalles, sauce	
	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Ananas au sirop	Fromage blanc nature sucré	Vache Picon	Boulgour à la tomate, sauce	Camembert	
	Pastèque		Pastèque	Salade marocaine	Paris Brest	Crème dessert caramel	Fruit de saison	
J E U D I	Emincé de volaille aux champignons	Rôti de porc (P)	Bolognaise de bœuf	Rôti de dinde aux herbes	Hamburger	Céleri au curry	Salade de tomates au fromage	
	Pommes de terre, petits pois	Choux de Bruxelles, pommes de terre, sauce dijonnaise	Spaghettis, emmental râpé	Farfalles, sauce, emmental râpé	Frites, salade, ketchup	Omelette	Burger de bœuf	
	Yaourt nature sucré fermier	Vache Picon	Eclair vanille	Glace	Brassé aux fruits fermier	Tortis, sauce tomate, emmental râpé	Riz, sauce	
V E N D R E D I		Glace	Céleri rémoulade		Macédoine	Glace	Gâteau basque	
	Omelette	Macédoine	Escalope de poulet	Tomate farcie	Emincé de volaille	Salade marocaine	Saucisse de Strasbourg(P)	
	Semoule, ratatouille	Carbonade	Riz aux petits légumes, sauce	Purée au lait, sauce tomate	Mélanges de céréales, piperade	Poisson pané	Potée lorraine, pommes de terre	
	Mimolette	Tortis , sauce, emmental râpé	Mousse au chocolat	Brie	Tarte aux pommes	Pommes de terre, salade, sauce tartare	Carré de l'Est	
	Donut	Fruit de saison		Fruit de saison		Flan au chocolat	Fromage blanc nature sucré fermier	



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique