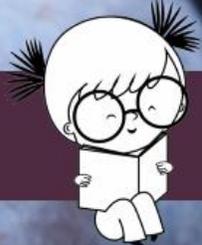


Menus du 3 septembre au 19 octobre 2018



Sobrie Restauration

	Du 3 au 7 Septembre	Du 10 au 14 Septembre	Du 17 au 21 septembre	Du 24 au 28 Septembre	Du 1er au 5 Octobre	Du 8 au 12 Octobre	Du 15 au 19 Octobre
L U N D I	Coleslaw Raviolis Emmental râpé Fruit de saison	Hamburger Frites, salade, ketchup Yaourt nature sucré	Carottes râpées à l'orange Gratiné de poulet Tortis, emmental râpé	Chipolatas (P) Pommes de terre, courgettes au thym, sauce Edam Fruit de saison	Taboulé Paupiette de veau marengo Pommes de terre, petits pois Crème dessert vanille	Steak haché Pommes de terre, haricots beurre, sauce au bleu Camembert Fruit de saison	Chou-fleur vinaigrette Paëlla Sauce Nappé caramel
	M A R D I	Salade de concombres Escalope de volaille aux champignons Chou-fleur, pommes de terre Brassé aux fruits	Salade de tomates Blanquette de volaille Coquillettes, sauce, emmental râpé Fruit de saison	Betteraves rouges Jambon supérieur (P) Frites, mayonnaise Yop à la framboise	Salade de concombres Dos de colin Riz aux petits légumes, sauce au basilic Yaourt aromatisé	Pastèque Cordon bleu Riz, sauce tomate Mousse au chocolat	Carottes râpées au gouda Dos de colin Riz aux poireaux, sauce au fromage frais ail et fines herbes Brassé aux fruits
M E R C R E D I	Betteraves rouges Paupiette de veau Tortis, sauce marengo, emmental râpé Fromage blanc nature sucré	Salade d'haricots verts Colin poêlé au beurre Riz, sauce oseille Mousse au chocolat	Goulasch Pommes sautées, brocolis Fromage au sel de Guérande Fruit de saison	Salade chinoise Lasagnes Salade Compote	Macédoine Aiguillette de hoki aux céréales Purée au lait, sauce nantua Fruit de saison	Omelette au fromage Gratin de pommes de terre, salade Bûchette au lait mélangé Pompon	Rissolette de veau Petits pois, pommes sautées Vache Picon Fruit de saison
	J E U D I	Calamars à la romaine Pommes de terre, salade, sauce tartare Mimolette Compote	Rôti de porc (P) Petits pois, pommes de terre, sauce au romarin Carré Président Salade de fruits	Boulette Semoule, légumes couscous Camembert Fruit de Saison	Melon Bœuf aux oignons Pommes croquettes, haricots verts Liégeois au chocolat	Salade de concombres Escalope de poulet Coquillettes, sauce estragon, emmental râpé Fruit de saison	Betteraves rouges Escalope de poulet à la vache qui rit Courgettes au thym, pommes rostis Fromage blanc nature sucré
V E N D R E D I	Pastèque Sauté de porc (P) aux olives Riz, sauce Eclair au chocolat	Melon Omelette Mélange de céréales, sauce tomate Glace	Pastèque Croquette de poisson Riz pilaf, sauce citron Paris Brest	Céleri rémoulade Colombo de poulet Boullgour, étuvée de carottes, sauce Gâteau basque	Poisson à la provençale Pommes sautées, ratatouille Brie Glace	Fromage blanc nature sucré Salade de tomates mozzarella Rôti de porc (P) Farfalles, sauce au Maroilles Tartelette façon crumble	Glace Salade mexicaine Colin poêlé au beurre Blé aux petits légumes, sauce citron Liégeois vanille



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique



Produit Label

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements