

Menus du 12 Mars au 20 Avril 2018



Sobrie Restauration

Du 12 au 16 Mars

LUNDI

Escalope de poulet
Haricots verts, Pommes de terre, sauce aux champignons
Camembert
Fruit de saison



MARDI

Potage à la tomate
Crépinette de porc (P)
Farfalles, sauce graine de moutarde, emmental râpé
Tarte aux pommes



MERCREDI

Crêpe au fromage
Bœuf à l'ancienne
Mélange de céréales, étuvée de carottes
Fruit de saison



JEUDI

Hamburger
Frites, salade, ketchup
Yaourt aromatisé

VENREDI

Macédoine
Gratiné de poisson
Riz, sauce
Liégeois au chocolat

Du 19 au 23 Mars

Betteraves rouges
Jambon supérieur (P)
Pommes croquettes, salade, mayonnaise
Flan au caramel



Carottes râpées
Rôti de dinde
Coquillettes, sauce aux herbes, emmental râpé
Salade de fruits

Nuggets de poulet
Pommes de terre, brocolis
Fromage
Fruit de saison

Potage d'Antan
Chili Con Carne
Riz, sauce
Yop à la fraise

Omelette à la provençale
Gratin niçois
Brie
Fruit de saison



Du 26 au 30 Mars

Céleri rémoulade
Sauté de porc (P) à l'ananas
Pommes de terre, petits pois
Yaourt nature sucré

Boulettes
Semoule, légumes couscous
Carré frais
Fruit de saison



Salade d'haricots verts
Marmite du pêcheur
Riz
Fromage blanc nature sucré

Pamplemousse
Carbonade
Purée au lait, salade
Crème dessert vanille



Potage aux poireaux
Tortis à la catalane
Emmental râpé
Poisson au chocolat



Du 2 au 6 Avril

Férial

Lundi de Pâques



Hachis Parmentier
Salade
Edam
Compote

Salade Esaï
Cordon bleu
Epinards, pommes de terre
Flan vanille

Potage au potiron
Colin meunière
Pommes de terre, fondue de poireaux
Mousse au chocolat

Carottes râpées
Emincé de poulet
Coquillettes, sauce estragon, emmental râpé
Fruit de saison



Du 9 au 13 Avril

Quenelle de veau
Riz, sauce forestière
Carré Président
Fruit de saison
Potage à la tomate
Bœuf bourguignon
Pommes de terre, haricots verts
Fromage blanc nature sucré



Salade Florida
Omelette
Tortis, sauce au curry, emmental râpé
Fruit de saison

Menu Régional
Endives aux pommes
Rôti de porc (P) au Maroilles

Frites



Tarte au sucre

Betteraves rouges
Steak haché
Boullgour, étuvée de carottes
Brassé aux fruits



Du 16 au 20 Avril

Carottes râpées
Donuts de poulet au fromage
Pommes de terre, ratatouille
Crème dessert chocolat

Friand au fromage
Jambon supérieur (P)
Purée au lait, salade
Yaourt aromatisé



Macédoine
Poisson poêlé au beurre
Riz, sauce citron
Liégeois vanille

Céleri rémoulade
Boulettes
Spaghettis, sauce tomate, emmental râpé
Fruit de saison



Rôti de dinde aux herbes
Pommes rostis, petits pois
Camembert
Ile flottante

Légende



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements