

Menus du 3 septembre au 19 octobre 2018



Sobrie Restauration

Légende



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements