

# Menus du 5 Novembre au 21 Décembre 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 5 au 9 Novembre	Du 12 au 16 Novembre	Du 19 au 23 Novembre	Du 26 au 30 Novembre	Du 3 au 7 Décembre	Du 10 au 14 Décembre	Du 17 au 21 Décembre
LUNDI	Lasagnes	<b>Carottes râpées</b>	Chipolatas (P)	Potage à la tomate <b>Sauté de porc (P)</b> au caramel	<b>Coleslaw</b>		Betteraves rouges
	Salade	Escalope de poulet aux champignons	<b>Pommes de terre</b> , haricots verts, sauce tomate	Brocolis, pommes de terre	Chili Con Carne	Emincé de poulet au curry	Paupiette de veau
MARDI	Edam	Pommes de terre, petits pois	Mimolette	Yaourt nature sucré	Riz	Mélange de céréales, piperade	<b>Pommes de terre</b> , haricots verts, sauce marenge
	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Brassé aux fruits	Carottes râpées	Mousse au citron	<b>Camembert</b>	Brassé aux fruits
MERCREDI	<b>Lanières de betteraves rouges</b>	Potage cultivateur	Potage au potiron	Escalope de poulet tandoori	Potage d'Antan		Potage aux poireaux
	Emincé de volaille au curry	Spaghettis à la carbonara (P)	Rôti de dinde à l'estragon	Farfalles, sauce, emmental râpé	<b>Jambon supérieur (P)</b>	Hamburger	Aiguillette de hoki aux céréales
JEUDI	Riz, sauce	Emmental râpé	<b>Tortis</b> , sauce, emmental râpé	Salade de fruits	Pommes sautées, salade, mayonnaise	Pommes américaines, salade, ketchup	Riz, sauce au citron
	<b>Yaourt nature sucré</b>	<b>Gourde Pomme d'amour</b>	Fruit de saison	Céleri rémoulade	Liégeois chocolat	Yaourt aromatisé	Crème dessert vanille
VENDREDI	<b>Goulasch</b>	Salade aux croûtons	Radis, beurre	Rissolette de veau	Escalope de poulet aux champignons	Chou-fleur vinaigrette	Carottes râpées
	Etuvée de carottes, pommes de terre	Cordon bleu	Omelette à la provençale	Pommes de terre, petits pois, sauce brune	Boulgour, salsifis	Paëlla	Spaghettis à la bolognaise
SAMEDI	Mimolette	Mélange de céréales, sauce basquaise	Gratin niçois	Fromage blanc nature sucré	Bûchette au lait mélangé	Sauce	Emmental râpé
	Gaufre liégeoise	Liégeois chocolat	Crème dessert caramel	<b>Menu Américain</b>	Fruit de saison	Beignet au chocolat	Ananas au sirop
DIMANCHE	Potage à la tomate	Colin meunière	Nuggets de volaille	Boulette	Salade d'haricots verts	<b>Potage crécy</b>	Rôti de porc fumé (P)
	Rôti de porc (P) à la dijonnaise	Riz aux petits légumes, sauce au citron	Pommes américaines, salade, sauce barbecue	<b>Semoule</b> , légumes couscous	Cordon bleu	Saucisse fumée (P)	Purée de céleri, sauce au miel
LUNDI	Choux de Bruxelles, pommes sautées	Camembert	<b>Donuts à la fraise</b>	<b>Brie</b>	<b>Tortis</b> , sauce tomate	Lentilles, pommes de terre, sauce moutarde	<b>Gouda</b>
	Petit filou au chocolat	Fruit de saison	Chou-fleur sauce cocktail	Fruit de saison	St Nicolas	Fromage blanc nature sucré	Fruit de saison
MARDI	Omelette aux poivrons	Macédoine	Colin aux poireaux	Betteraves rouges	Fruit de saison	Salade mexicaine	<b>Menu de Noël</b>
	<b>Semoule</b> , ratatouille	<b>Bœuf à l'ancienne</b>	Riz, sauce	Brandade de poisson	Etuvée de carottes, pommes de terre	Gratiné de poisson	
MERCREDI	Fromage frais	<b>Purée</b> , sauce	Mousse au chocolat	Salade	Carré Président	Coquillettes, emmental râpé	
	Flan pâtissier	Fromage blanc nature sucré		Yop à la fraise	Tarte au sucre	Fruit de saison	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements