

Menus du 22 Avril au 5 Juillet 2019



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 22 au 26/4	Du 29/4 au 3/5	Du 6/5 au 10/5	Du 13 au 17/5	Du 20 au 24/5	Du 27 au 31/5
LUNDI	<i>Férié</i> <i>Lundi de Pâques</i>	Salade waldorf Bourguignon Gratin de pommes de terre, haricots verts Liégeois au chocolat	Sauté de porc (P) aux olives Pommes sautées, gratin de courgettes Mimolette Fruit de saison	Betteraves rouges Jambon supérieur (P) Pommes rostis, salade, mayonnaïse Mousse au chocolat	Omelette Riz , piperade Carré de l'Est Fruit de saison	Emincé de poulet aux champignons Pommes noisettes, haricots verts Fromage frais Fruit de saison
MARDI	Lasagnes Salade Edam Fruit de saison	Rôti de porc fumé (P) Semoule, ratatouille, sauce provençale Camembert Fruit de saison	Salade de tomates Paëlla mixte Sauce Crème dessert vanille	Boulette Semoule, légumes couscous Carré Président Fruit de saison	Coleslaw Aiguillette de poulet panée Purée au lait, sauce au curry Nappé caramel	Melon Beaufilet de poisson poêlé au beurre Mélange de céréales, sauce au citron Yaourt nature sucré
MERCREDI	Œuf mayonnaïse Escalope de poulet forestière Pommes sautées, épinards Mousse au chocolat	<i>Férié</i> <i>Fête du Travail</i>	<i>Férié</i> <i>Armistice 1945</i>	Chou-fleur vinaigrette Cordon bleu Pommes de terre, haricots verts, sauce tomate Crème dessert caramel	Salade de concombres au fromage Pépites de poisson Boullgour, sauce aux petits légumes Compote	Carottes râpées Rissollette de veau Purée au lait, sauce dijonnaïse Brassé aux fruits
JEUDI	Betteraves rouges au gouda Dos de colin Riz aux légumes secs , sauce basilic Glace	Chicken Burger Pommes américaines, salade, ketchup Yaourt nature sucré	Carottes râpées à l'orange Calamars à la romaine Pommes de terre, salade, sauce tartare Brassé aux fruits	MENU ITALIEN Salade de tomates au basilic Carbonara de saumon Spaghettis , mozzarella râpé Tartelette au citron	Macédoïne Petit salé aux lentilles (P) Pommes de terre Fromage blanc nature sucré	<i>Férié</i> <i>Ascension</i>
VENREDI	CASSOULET Carottes râpées Saucisse, saucisson à l'ail (P) Haricots blancs à la tomate, pommes de terre Yaourt aromatisé	Salade de concombres Colin meunière Tortis, sauce citron, emmental râpé Gâteau basque	Macédoïne Paupiette de veau Farfalles, sauce marengo, emmental râpé Glace	Céleri rémoulade Rôti de dinde Pommes de terre, petits pois, sauce aux herbes Yop à la fraïse	Salade composée Burger de bœuf Coquillettes, sauce échalotes, emmental râpé Eclair au chocolat	Pas de repas

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus du 22 Avril au 5 Juillet 2019



Sobrie Restauration

	Du 3 au 7/6	Du 10 au 14/6	Du 17 au 21/6	Du 24 au 28/6	Du 1 au 5/7
L U N D I	Pastèque	Féried <i>Lundi de Pentecôte</i>	Boulette	Carottes râpées	Salade d'haricots verts
	Raviolis		Semoule, légumes couscous	Cordon bleu	Fricadelle
M A R D I	Emmental râpé	Yaourt aromatisé	Mimolette	Farfalles, sauce tomate	Pommes de terre , petits pois, sauce paprika
	Compote		Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Yaourt aromatisé
M E R C R E D I	Lanières de betteraves rouges	Hamburger	Macédoine	Bœuf à l'ancienne	Salade marocaine
	Waterzoi de poisson	Pommes américaines, salade, ketchup	Omelette	Purée de céleri	Escalope de poulet forestière
M E R C R E D I	Riz, sauce	Bœuf à la provençale	Pommes de terre, haricots verts, sauce dijonnaise	Camembert	Macaroni, sauce, emmental râpé
	Petit filou au chocolat		Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Fruit de saison
M E R C R E D I	Escalope de poulet à la tomate	Bœuf à la provençale	Salade Esauï	Betteraves rouges	Salade Florida
	Pommes sautées, ratatouille		Lasagnes	Croquette de fromage	Goulasch
J E U D I	Maasdam	Pommes de terre, petits pois	Salade	Tortis, sauce moutarde	Purée de légumes
	Fruit de saison	Bûchette au lait mélangé	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Crème dessert vanille
J E U D I	Salade fromagère	Flan chocolat	Coleslaw	Melon	Pastèque
	Rôti de bœuf	Melon	Emincé de poulet tandoori	Rôti de dinde à l'estragon	Aiguillette de hoki aux céréales
V E N D R E D I	Purée au lait, sauce brune	Rôti de porc au paprika (P)	Blé , piperade	Pommes sautées, tomate provençale	Riz, sauce au poivrons
	Fruit de saison	Macaroni, sauce, emmental râpé	Brassé aux fruits	Fromage blanc nature sucré	Liégeois au chocolat
V E N D R E D I	Saucisse aux herbes (P)	Beignet à la framboise	Pastèque	Concombres bulgares	Jambon supérieur (P)
	Taboulé , salade de tomates, sauce barbecue	Salade arlequin	Sauté de porc (P) au romarin	Dos de colin au basilic	Œuf dur, carottes râpées , taboulé, mayonnaise
V E N D R E D I	Brie	Steak haché de cabillaud	Pommes croquettes, salsifis	Riz jaune, sauce	Vache Picon
	Glace	Riz aux petits légumes, sauce oseille	Glace	Tarte aux pommes	Fruit de saison
		Fruit de saison			

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