

# Menus du 1 septembre au 16 octobre 2020



Sobrie Restauration

	31/8 au 4 Septembre	Du 7 au 11 Septembre	Du 14 au 18 Septembre	Du 21 au 25 Septembre	Du 28/9 au 2 Octobre	Du 5 au 9 Octobre	Du 12 au 16 Octobre
L U N D I		Melon	<b>Carottes râpées</b>	Salade Florida	Lanières de betteraves rouges	Quenelle de veau	<b>Sauté de bœuf</b> à la provençale
		Croquette de poisson	Saucisse (P)	Paupiette de veau sauce Marengo	<b>Sauté de porc</b> (P) à la diable	Riz, sauce suprême	<b>Semoule aux olives, courgettes</b> à l'ail, sauce tomate
M A R D I		Riz, sauce au curry	Pommes noisettes, salade, mayonnaise	Pommes sautées, haricots verts	Pommes de terre, gratin de brocolis	Edam	Fromage ail et fines herbes
	<b>Coleslaw</b>	Liégeois au chocolat	Brassé aux fruits	Nappé caramel	<b>Crème dessert vanille</b>	Fruit de saison	Fruit de saison
M E R C R E D I	Raviolis	<b>Salade de tomates</b>	Boulettes	Melon	<b>Salade de concombre</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Betteraves rouges</b>
	Emmental râpé	<b>Steak de soja</b>	Semoule, légumes couscous	Gratiné de poisson	Palets fromagés	<b>Jambon supérieur</b> (P)	Poisson à la crème de moule
J E U D I	Compote	Pommes rôstis, haricots verts, sauce paprika	<b>Gouda</b>	<b>Riz</b>	Coquillettes, sauce au curry	Purée de potiron, sauce au thym	Pommes sautées, salade
	Salade waldorf	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	<b>Compote</b>	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Gaufre liégeoise
V E N D R E	Colin au citron	Lasagnes	Betteraves rouges	Taboulé	Colin meunière	Betteraves rouges	Poulet au cidre
	Riz, sauce	Salade	Cordon bleu	<b>Goulasch</b>	Epinards, riz, sauce	Gratiné de poulet	Farfalles, sauce
V E N D R E	Crème dessert chocolat	Bûchette au lait mélangé	Purée au lait, sauce brune	Pommes de terre, ratatouille	Vache Picon	Boulgour à la tomate, sauce	Camembert
	Pastèque	Fruit de saison	Ananas au sirop	Fromage blanc nature sucré	Paris Brest	Crème dessert caramel	Fruit de saison
S A M E D I	Emincé de volaille aux champignons	Rôti de porc (P)	Bolognaise de lentilles	Salade marocaine	Hamburger	Céleri au curry	Salade de tomates au fromage
	<b>Pommes de terre</b> , petits pois	Choux de Bruxelles, pommes de terre, sauce dijonnaise	Spaghettis, emmental râpé	Rôti de dinde aux herbes	Pommes américaines, salade, ketchup	Omelette	<b>Haricots blancs à la basquaise</b>
D I M A N C H E	Yaourt nature sucré	Vache Picon	Eclair vanille	Farfalles, sauce, emmental râpé	Brassé aux fruits	Tortis, sauce tomate, emmental râpé	Riz, sauce
		Glace	Céleri rémoulade	Glace	Macédoine	Glace	Gâteau basque
M E D I	Omelette	<b>Carbonade</b>	Escalope de poulet	<b>Tomates farcies végétales</b>	Emincé de volaille	Salade marocaine	Saucisse de Strasbourg
	Semoule, ratatouille	<b>Tortis</b> , sauce, emmental râpé	Riz aux petits légumes, sauce	Purée au lait, sauce tomate	Mélanges de céréales, piperade	Calamars à la romaine	<b>Potée lorraine, pommes de terre</b>
V E N D R E	Mimolette	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Brie	Tarte aux pommes	Pommes de terre, salade, sauce tartare	Carré de l'Est
	Donut			Fruit de saison		Flan au chocolat	Fromage blanc nature sucré

L  
U  
N  
D  
I  
M  
A  
R  
D  
I  
M  
E  
R  
C  
R  
E  
D  
I  
J  
E  
U  
D  
I  
V  
E  
N  
D  
R  
E  
S  
A  
M  
E  
D  
I  
D  
I  
M  
A  
N  
C  
H  
E  
M  
E  
D  
I  
V  
E  
N  
D  
R  
E



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique

