

# Menus du 3 septembre au 19 octobre 2018



Sobrie Restauration

	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 U N D I	Coleslaw		Carottes râpées à l'orange	Salade Esaü	Taboulé	Œuf mayonnaise	Chou-fleur vinaigrette
	Raviolis	Hamburger	Gratiné de poulet	Saucisse de Strasbourg (P)	Paupiette de veau marengo	Burger de bœuf	Paëlla
M A R D I	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	Sauce
	Fromage	Biscuit	Fromage	Edam	Biscuit	St Paulin	Biscuit
J E U D I	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Génoise fourrée	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Nappé caramel
	Salade composée	<b>Salade de tomates</b>	Betteraves rouges	Salade de concombres	Salade de chou rouge	Carottes râpées au gouda	Macédoine
V E N D I	Escalope de volaille aux champignons	Blanquette de volaille	<b>Jambon supérieur (P)</b>	Dos de colin	Cordon bleu	Dos de colin	<b>Jambon (P) supérieur</b>
	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
J E U D I	Biscuit	Fromage	Biscuit	Biscuit	Biscuit	Biscuit	Fromage
	Brassé aux fruits	Fruit de saison	Yop à la framboise	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Brassé aux fruits	Compote
V E N D I	Taboulé	Céleri rémoulade	Charcuterie (P)	Melon	Salade composée	<b>Betteraves rouges</b>	Salade fromagère
	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
V E N D I	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
	Mimolette	Carré Président	Camembert	Biscuit	Fromage	Biscuit	Fromage
V E N D I	Compote	Salade de fruits	Fruit de Saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc nature sucré	<b>Tartelette façon crumble</b>
	Pastèque	Melon	Pastèque	Céleri rémoulade	Salade de cœur de palmier	Salade de tomates mozzarella	Salade mexicaine
V E N D I	<b>Sauté de porc (P)</b> aux olives	Omelette	Croquette de poisson	Colombo de poulet	Poisson à la provençale	Rôti de porc (P)	Colin poêlé au beurre
	Riz, sauce	Mélange de céréales, sauce tomate	Riz pilaf, sauce citron	<b>Boulgour</b> , étuvée de carottes, sauce	Pommes sautées, ratatouille	Farfalles, sauce au Maroilles	Blé aux petits légumes, sauce citron
V E N D I	Biscuit	Fromage	Fromage	Biscuit	Brie	Biscuit	Biscuit
	Glace	Eclair au chocolat	Paris Brest	Glace	Câteau basque	Glace	Liégeois vanille

## 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