

# Menus du 5 Novembre au 21 Décembre 2018



Sobrie Restauration

	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
L U N D I	Salade mexicaine	<b>Carottes râpées</b>	Taboulé	Potage à la tomate	Coleslaw	Macédoine	Betteraves rouges
	Lasagnes	Escalope de poulet aux champignons	Chipolatas (P)	<b>Sauté de porc (P)</b> au caramel	Chili Con Carne	Emincé de poulet au curry	Paupiette de veau
	Salade	Pommes de terre, petits pois	Pommes de terre, haricots verts, sauce tomate	Brocolis, pommes de terre	Riz	Mélange de céréales, piperade	Pommes de terre, haricots verts, sauce marengo
M A R D I	Edam	Biscuit	Mimolette	Biscuit	Biscuit	Carré de l'Est	Biscuit
	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Brassé aux fruits	Yaourt nature sucré	Flan vanille	Compote de pommes	Brassé aux fruits
	<b>Lanières de betteraves rouges</b>	Potage cultivateur	Potage au potiron	Carottes râpées	Potage d'Antan		Potage aux poireaux
J E U D I	Emincé de volaille au curry	Spaghettis à la carbonara (P)	Rôti de dinde à l'estragon	Escalope de poulet tandoori	<b>Jambon supérieur (P)</b>	Hamburger	Aiguillette de hoki aux céréales
	Riz, sauce	Emmental râpé	Tortis, sauce, emmental râpé	Farfalles, sauce, emmental râpé	Pommes sautées, salade, mayonnaise	Pommes américaines, salade, ketchup	Riz, sauce au citron
	Biscuit	Fromage	Biscuit	Fromage	Biscuit	Biscuit	Biscuit
V E N D R E D I	Yaourt nature sucré	<b>Gourde Pomme d'amour</b>	Fruit de saison	Salade de fruits	Liégeois chocolat	Yaourt aromatisé	Crème dessert vanille
	Potage à la tomate	Céleri rémoulade	<b>Menu Américain</b>	Charcuterie (P)	Salade d'haricots verts	<b>Potage crécy</b>	Taboulé
	Rôti de porc (P) à la dijonnaise	Colin meunière	Nuggets de volaille	Boulette	Cordon bleu	Saucisse fumée (P)	Rôti de porc fumé (P)
S A M E D I	Choux de Bruxelles, pommes sautées	Riz aux petits légumes, sauce au citron	Pommes américaines, salade, sauce barbecue	<b>Semoule</b> , légumes couscous	Tortis, sauce tomate	Lentilles, pommes de terre, sauce moutarde	Purée de céleri, sauce au miel
	Biscuit	Camembert	Fromage	Brie	St Nicolas	Biscuit	Maasdam
	Petit filou au chocolat	Fruit de saison	<b>Donuts à la fraise</b>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage blanc nature sucré	Fruit de saison
D I M A N C H E	Salade d'endives aux raisins	Macédoine	Chou-fleur sauce cocktail	Betteraves rouges	Salade d'endives aux pommes	Salade mexicaine	<b>Menu de Noël</b>
	Omelette aux poivrons	<b>Bœuf à l'ancienne</b>	Colin aux poireaux	Brandade de poisson	<b>Carbonade</b>	Gratin de poisson	
	Semoule, ratatouille	Purée au lait, sauce	Riz, sauce	Salade	Etuvée de carottes, pommes de terre	Coquillettes, emmental râpé	
V E N D R E D I	Fromage frais	Biscuit	Biscuit	Biscuit	Carré Président	Fromage	
	Flan pâtissier	Nappé caramel	Mousse au chocolat	Yop à la fraise	Tarte au sucre	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