

Menus du 22 Avril au 5 Juillet 2019



Sobrie Restauration

	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
L	<i>Férié</i>	Salade waldorf	Salade chou rouge	Betteraves rouges	Salade cœur de palmier	Céleri rémoulade
U	<i>Lundi de Pâques</i>	Bourguignon	Sauté de porc (P) aux olives	Jambon supérieur (P)	Omelette	Emincé de poulet aux champignons
N		Gratin de pommes de terre, haricots verts	Pommes sautées, gratin de courgettes	Pommes rôtis, salade, mayonnaise	Riz , piperade	Pommes noisettes, haricots verts
D		Biscuit	Mimolette	Biscuit	Carré de l'Est	Fromage frais
I		Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison
M	Pamplemousse	Salade Esäti	Salade de tomates	Charcuterie (P)	Coleslaw	Melon
A	Lasagnes	Rôti de porc fumé (P)	Paëlla mixte	Boulette	Aiguillette de poulet panée	Beaufilet de poisson poêlé au beurre
R	Salade	Semoule, ratatouille, sauce provençale	Sauce	Semoule, légumes couscous	Purée au lait, sauce au curry	Mélange de céréales, sauce au citron
D	Edam	Camembert	Biscuit	Carré Président	Biscuit	Biscuit
I	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Nappé caramel	Yaourt nature sucré
J	Betteraves rouges au gouda		Carottes râpées à l'orange	MENU ITALIEN	Macédoine	<i>Férié</i>
E	Dos de colin	Chicken Burger	Calamars à la romaine	Salade de tomates au basilic	Petit salé aux lentilles (P)	<i>Ascension</i>
U	Riz aux légumes secs , sauce basilic	Pommes américaines, salade, ketchup	Pommes de terre, salade, sauce tartare	Carbonara de saumon	Pommes de terre	
D	Biscuit	Biscuit	Biscuit	Spaghettis, mozzarella râpée	Biscuit	
I	Glace	Yaourt nature sucré	Brassé aux fruits	Fromage	Fromage blanc nature sucré	
V	CASSOULET	Salade de concombres	Macédoine	Tartelette au citron	Salade composée	
E	Carottes râpées	Colin meunière	Paupiette de veau	Céleri rémoulade	Burger de bœuf	
N	Saucisse, saucisson à l'ail (P)	Tortis, sauce citron, emmental râpé	Farfalles, sauce marengo, emmental râpé	Rôti de dinde	Coquillettes, sauce échalotes, emmental râpé	
D	Haricots blancs à la tomate, pommes de terre	Fromage	Biscuit	Pommes de terre, petits pois, sauce aux herbes	Fromage	
R	Biscuit	Gâteau basque	Glace	Biscuit	Eclair au chocolat	
E	Yaourt aromatisé			Yop à la fraise		

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

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