

Menus du 2 Novembre au 18 Décembre 2020



Sobrie Restauration

	Du 2 au 6 Novembre	Du 9 au 13 Novembre	Du 16 au 20 Novembre	Du 23 au 27 Novembre	Du 30 au 4 Décembre	Du 7 au 11 Décembre	Du 14 au 18 Décembre
LUNDI	Carottes râpées	Macédoine	Potage à la tomate	Betteraves rouges	Hamburger	Céleri rémoulade	Soupe à l'oignon + biscotte
	Emincé de soja à la tomate	Colin meunière	Jambon supérieur (P)	Paupiette de veau Marengo		Saucisse (P)	Waterzoï de poisson
	Tortis, sauce, emmental râpé	Riz, sauce au citron	Pommes rôtis, salade, mayonnaise	Duo de chou-fleur pommes de terre	Pommes américaines, salade, ketchup	Pommes de terre, compote	Riz aux petits légumes, sauce
	Biscuit	Biscuit	Fruit de saison	Biscuit	Fromage	Fromage	Fruit de saison
	Compote pomme vanille	Liégeois vanille	Mousse au chocolat	Yaourt brassé aux fruits	Yaourt aromatisé	Crème dessert vanille	Brassé aux fruits
MARDI	Betteraves rouges	Salade d'endives	Salade d'haricots verts	Menu des Iles Salade exotique	Salade Esaü	Macédoine	Salade de lingots
	Escalope de poulet aux champignons	Cassoulet (P)	Rôti de dinde à l'estragon	Rougail saucisse (P)	Sauté de porc (P) à la dijonnaise	Palets fromagés	Jambon supérieur (P)
	Pommes de terre, petits pois	Pommes de terre	Coquillettes, sauce, emmental râpé	Riz, sauce	Tortis, emmental râpé	Coquillettes, sauce au curry	Purée au lait, salade
	Fruit	Mimolette	Biscuit	Fromage	Biscuit	Fruit de saison	Gouda
	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Salade de fruits	Tartelette à la noix de coco	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison
JEUDI	Potage d'Antan	Potage crécy	Salade de choux rouges aux pommes	Potage au potiron	Potage cultivateur	Potage à la tomate	Coleslaw
	Gratin de poisson	Omelette	Bœuf bourguignon	Bolognaise de soja	Escalope de volaille	Paëlla	Omelette
	Riz, sauce	Macaroni, sauce au curry, emmental râpé	Purée au lait	Farfalles , emmental râpé	Semoule, piperade	Sauce	Farfalles, sauce tomate, emmental râpé
	Fromage	Fruit	Fromage	Fruit de saison	Fromage	Biscuit	Biscuit
	Flan pâtissier	Crème dessert chocolat	Yaourt nature sucré	Flan vanille	Liégeois chocolat	Fromage blanc nature sucré	Nappé caramel
VENREDI	Taboulé	Céleri rémoulade	Salade cœur palmier	Œuf mayonnaise	Carottes râpées	Salade de maïs	Menu de Noël
	Rôti de porc (P) au caramel	Hachis Parmentier	Falafels	Croquette de poisson	Gratin de pommes de terre aux 2 fromages	Goulasch	
	Pommes sautées, haricots verts, sauce	Salade	Semoule, légumes couscous	Pommes de terre, fondue de poireaux, sauce	Salade	Pommes sautées, haricots verts	
	Bûchette au lait mélangé	Fruit	Fromage frais	Gouda	St Nicolas	Vache Picon	
	Fruit de saison	Nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Yop à la fraise	Fruit de saison	

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologique