

Menus du 02 septembre au 18 octobre 2024



Sobrie Restauration



	Du 2 au 6 Septembre	Du 9 au 13 Septembre	Du 16 au 20 Septembre	Du 23 au 27 Septembre	Du 30/09 au 4 Octobre	Du 7 au 11 Octobre	Du 14 au 18 Octobre Epices et Aromates
LUNDI	<p>Betteraves rouges </p> <p>Lasagne à la bolognaise</p> <p>Salade</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Pommes de terre Salade Sauce tartare</p> <p>Maasdam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Escalope de poulet forestière</p> <p>Gratin de pommes de terre Courgette au thym</p> <p>Fromage</p> <p>Crème dessert vanille </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Paupiette de veau marengo</p> <p>Pommes sautées </p> <p>Salade</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine</p> <p>Rougail saucisse (P)</p> <p>Riz Sauce</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Chou-fleur à la vinaigrette</p> <p>Raviolis</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Carottes râpées à la graine de moutarde </p> <p>Omelette</p> <p>Tortis</p> <p>Sauce tomate et origan</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Biscuit</p> <p>Fruit de saison</p>
	MARDI	<p>Melon </p> <p>Sauté de porc à la moutarde (P) </p> <p>Pommes croquettes Petits pois</p> <p>Fromage</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pastèque</p> <p>Blanquette de volaille</p> <p>Riz Sauce</p> <p>Biscuit</p> <p>Yaourt nature sucré </p>	<p>Coleslaw </p> <p>Tortellini à la provençale</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Biscuit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de concombres </p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz Sauce</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade composée</p> <p>Palets fromagers</p> <p>Tortis Sauce moutarde</p> <p>Biscuit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Œuf mayonnaise </p> <p>Pépites de poisson (MSC) </p> <p>Riz Sauce aux poireaux</p> <p>Brie </p> <p>Fruit de saison</p>
JEUDI	<p>Salade esaü</p> <p>Poisson au curry (MSC) </p> <p>Riz Brocolis</p> <p>Fromage frais</p> <p>Donut's</p>	<p>Salade mêlée aux croûtons</p> <p>Bœuf aux oignons </p> <p>Semoule Sauce</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Hamburger</p> <p>Pommes américaines Salade Ketchup</p> <p>Fromage</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Pastèque</p> <p>Poisson poêlé au beurre (MSC) </p> <p>Purée Salade</p> <p>Biscuit</p> <p>Nappé caramel</p>	<p>Melon</p> <p>Rôti de dinde à l'estragon</p> <p>Pommes de terre Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Eclair à la vanille</p>	<p>Salade de concombres bulgare</p> <p>Aiguillette de blé à l'emmental</p> <p>Farfalles Sauce andalouse</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Poulet cajun</p> <p>Semoule Piperade</p> <p>Fromage frais ail et fines herbes</p> <p>Tartelette pomme cannelle</p>
	VENDRÉDI	<p>Carottes râpées HVE </p> <p>Croque veggie à la tomate</p> <p>Farfalles Sauce tomate Emmental râpé</p> <p>Biscuit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de concombres </p> <p>Bolognaise végétale</p> <p>Spaghettis Emmental râpé</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>	<p>Chou-fleur à la vinaigrette</p> <p>Rôti de porc aux herbes (P) </p> <p>Boulgour Petits légumes</p> <p>Vache picon</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Coquillettes Sauce au curry</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>	<p>Salade mêlée </p> <p>Boulettes</p> <p>Semoule Légumes couscous</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade mêlée </p> <p>Charcuterie </p> <p>Poulet madras</p> <p>Pommes de terre Gratin de courgettes</p> <p>Camembert</p> <p>Compote</p>

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologiques



Produits Labelisés

