

# Menus du 26 Avril au 6 Juillet 2021



Sobrie Restauration



	Du 26 au 30 Avril	Du 3 au 7 Mai	Du 10 au 14 Mai	Du 17 au 21 Mai	Du 24 au 28 Mai	Du 31 au 4 Juin
<b>LUNDI</b>	Macédoine Thon à la catalane Coquillettes, emmental râpé Compote	Céleri rémoulade Lasagnes Salade Nappé caramel	Omelette Pommes croquettes, salade, mayonnaise Fromage frais Liégeois chocolat	<b>Sauté de porc (P)</b> au romarin Pommes de terre, haricots verts <b>Mimolette</b> Fruit de saison	<i>Férié</i>  <i>Lundi de Pentecôte</i>	Hamburger Pommes américaines, salade, ketchup Yaourt nature sucré
<b>MARDI</b>	<b>Salade d'haricots verts</b> Omelette Purée au lait, sauce dijonnaise Pâtisserie	Emincé de poulet Pommes sautées, petits pois, sauce au curry Vache Picon Fruit de saison	<b>Carottes râpées</b> Escalope de poulet Tortis, sauce suprême, emmental râpé Fruit de saison	<b>Menu Italien</b> Salade de tomates mozzarella  <b>Lasagnes aux légumes</b>  Tartelette au citron	Salade mêlée Tortellini ricotta épinards Emmental râpé <b>Compote</b>	Pastèque <b>Blanquette de volaille</b> <b>Riz, sauce</b> Mousse au chocolat
<b>MERCREDI</b>	Coleslaw Escalope de poulet au thym Semoule, piperade Fromage blanc nature sucré	Salade de tomates Colin à la dieppoise Riz, sauce Crème dessert chocolat	Betteraves rouges <b>Bœuf Marengo</b> Purée au lait Tarte aux pommes	Macédoine Waterzoi de poisson Riz, sauce Yaourt brassé aux fruits	Escalope de poulet au curry Pommes röstis, gratin de courgettes Camembert Fruit de saison <b>Coleslaw</b> Colin <b>Riz, sauce bercy</b> Petit filou au chocolat	Carottes râpées Rissollette de veau Pommes de terre, salsifis Crème dessert vanille Salade composée Galette de soja Farfalles, emmental râpé, sauce à la graine de moutarde Fruit de saison
<b>JEUDI</b>	Hamburger Pommes américaines, salade, ketchup Yaourt aromatisé	Boulettes Semoule, légumes couscous <b>Camembert</b> <b>Fruit de saison</b>	<i>Férié</i>  <i>Ascension</i>	Boulette Semoule, légumes couscous Gouda <b>Fruit de saison</b>	Chipolatas (P) Taboulé, salade de tomates, sauce barbecue Maasdam Gâteau basque	Carbonade Pommes sautées, <b>étuvée de carottes</b> Fromage frais ail et fines herbes Glace
<b>VENREDI</b>	<b>Betteraves rouges</b> Pépites de poisson Riz, sauce au citron Fruit de saison	Salade de concombres Palets fromagés Farfalles, sauce à la moutarde Yaourt nature sucré	Pas de repas	Salade de concombres Rôti de dinde au paprika Pommes sautées, petits pois, sauce Nappé caramel		

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique

# Menus du 26 Avril au 6 Juillet 2021



Sobrie Restauration



	Du 7 au 11 Juin	Du 14 au 18 Juin	Du 21 au 25 Juin	Du 28 au 2 Juillet	Du 5 au 6 Juillet
<b>LUNDI</b>	<p><b>Melon</b> </p> <p>Escalope de poulet aux champignons</p> <p>Boulgour aux légumes, sauce</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p>	<p><b>Betteraves rouges</b> </p> <p>Donuts de poulet au fromage</p> <p>Farfalles, sauce dijonnaise</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pastèque</p>	<p>Melon</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p><b>Pommes de terre</b>, salade, sauce tartare </p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p><b>Carottes râpées</b> </p>	<p>Pastèque</p> <p>Paëlla mixte</p> <p>Sauce</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>Salade Florida</p>	<p>Melon</p> <p><b>Bœuf</b> aux oignons </p> <p>Tortis, emmental râpé, sauce</p> <p>Mousse au chocolat</p>
<b>MARDI</b>	<p><b>Jambon (P)</b> </p> <p>Purée, salade</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Gratin de poisson</p> <p>Riz, sauce</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Coleslaw</p>	<p><b>Goulasch</b> </p> <p>Macaroni, emmental râpé, sauce</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Céleri rémoulade</p>	<p>Palets fromagés</p> <p>Purée, salade, sauce moutarde</p> <p><b>Compote</b> </p> <p>Betteraves rouges</p>	<p><b>Jambon (P)</b> </p> <p>Carottes râpées, taboulé, mayonnaise</p> <p>Fromage frais</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>MERCREDI</b>	<p><b>Bœuf</b> à l'ancienne </p> <p>Semoule, piperade</p> <p>Fromage frais</p> <p>Compote</p> <p>Macédoine</p>	<p>Hachis Parmentier</p> <p>Salade</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Salade de concombres</p>	<p>Rôti de dinde à l'estragon</p> <p>Riz, petits pois, sauce</p> <p>Nappé caramel</p> <p>Omelette</p>	<p>Haché au cabillaud</p> <p>Pennes, emmental râpé, sauce</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p> <p>Escalope de poulet</p>	
<b>JEUDI</b>	<p><b>Knack végétale</b> </p> <p><b>Coquillettes</b>, emmental râpé, sauce au curry </p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Rôti de porc (P) aux olives</p> <p>Pommes sautées, <b>haricots verts</b>, sauce </p> <p>Liégeois vanille</p> <p>Boulettes végétales</p>	<p>Blé, ratatouille</p> <p>Bûchette au lait mélangé</p> <p>Beignet à la framboise</p> <p>Hamburger</p>	<p>Tomate provençale, <b>pommes de terre</b>, sauce tandoori </p> <p>Coulommiers</p> <p>Glace</p> <p>Salade de concombres</p>	
<b>VENREDI</b>	<p>Salade de tomates basilic</p> <p>Pépites de poisson</p> <p>Riz, sauce au citron</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Tajine aux abricots secs, semoule</p> <p>Vache Picon</p> <p>Glace</p>	<p>Pommes américaines, salade, ketchup</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Spaghettis à la carbonara (P)</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	

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