

Menus du 04 septembre au 20 octobre 2023



Sobrie Restauration

	Du 4 au 8 Septembre	Du 11 au 15 Septembre	Du 18 au 22 Septembre	Du 25 au 29 Septembre	Du 2 au 6 Octobre	Du 9 au 13 Octobre Le Tour du monde des saveurs	Du 16 au 20 Octobre
LUNDI	Lasagne au thon	Burger de bœuf à l'échalote	Melon Blanquette de volaille	Paupiette de veau marengo	Jambon (P)	Menu végétarien	Céleri rémoulade Colin meunière MSC
	Salade	Pommes sautées Petits pois	Riz Sauce	Pommes croquettes Salade	Pommes rôtis Salade, mayonnaise	Boulettes végétales	Bourgour aux petits légumes Sauce
MARDI	Carré président	Camembert	Yaourt aromatisé	Fromage frais	Brie	Tajine de légumes Semoule	Flan vanille
	Compote	Fruit de saison	Salade marocaine	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Vache picon	Salade de tomates
MERCREDI	Menu végétarien	Salade de concombres	Bœuf à l'ancienne	Menu végétarien	Macédoine	Salade de tomates	Escalope de poulet au paprika
	Melon	Sauté de porc au miel (P)	Tortis	Betteraves rouges	Riz Sauce	Feijoada (P)	Pommes de terre Petits pois
JEUDI	Palets fromagés	Riz Sauce	Emmental râpé	Bolognaise végétale	Fruit de saison	Pommes vapeur Sauce	Edam
	Pommes de terre Haricots verts Sauce moutarde	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Spaghettis Emmental râpé	Nappé caramel	Pastel de nata	Fruit de saison
VENDREDI	Liégeois au chocolat	Colin à l'oseille MSC	Fricadelle	Fruit de saison	Bœuf aux oignons	Nem de légumes	Menu végétarien
	Céleri rémoulade Escalope de poulet	Bourgour Courgettes	Pommes américaines Haricots verts Sauce brune	Waterzoi de poulet	Blé Tomate provençale	Poisson à l'ananas MSC	Omelette
SAMEDI	Pennes Sauce au curry Emmental râpé	Edam	Fromage	Semoule Sauce	Fromage ail et fines herbes	Nouilles chinoises aux légumes	Riz Ratatouille
	Brassé aux fruits	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Bûchette au lait mélangé	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Carré
DIMANCHE	Boulettes	Menu végétarien	Calamars à la romaine	Compte	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Fromage blanc nature sucré
	Semoule Légumes couscous	Macédoine	Pommes de terre Salade Sauce tartare	Taboulé	Coleslaw	Cheeseburger	Menu végétarien
LUNDI	Mimolette	Parmentier de lentilles à la carotte	Gouda	Saucisse (P)	Nuggets de volaille	Pommes américaines Salade Ketchup	Salade de haricots verts
	Fruit de saison	Glace	Fruit de saison	Gratin de pommes de terre et carottes	Pommes de terre Haricots verts Sauce dijonnaise	Yaourt nature sucré	Aiguillette de blé emmental
MARDI	Betteraves rouges	Pastèque	Menu végétarien	Brassé aux fruits	Yaourt aromatisé	Raïta de concombres	Purée au lait Sauce aux poivrons
	Rôti de dinde	Cordon bleu	Carottes râpées	Salade grecque	Menu végétarien	Emincé de poulet madras	Glace
MERCREDI	Purée au lait Sauce estragon Salade	Farfalles Sauce tandoori	Omelette	Pépites de poisson MSC	Salade aux croûtons	Riz Sauce	Carottes râpées
	Beignet framboise	Flan vanille	Blé Ratatouille	Riz Sauce au citron	Lasagne de légumes	Fruit de saison	Goulasch
JEUDI			Tarte aux pommes	Glace	Paris Brest		Farfalles Emmental râpé
							Crème dessert au chocolat

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produit Biologique



Produits Labelisés