

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
LUNDI	Macédoine	Céleri rémoulade			<i>Férié</i>	
	Thon à la catalane	Lasagnes	Omelette	Sauté de porc (P) au romarin		
MARDI	Coquillettes, emmental râpé	Lasagnes au saumon	Pommes croquettes, salade, mayonnaise	Tarte au fromage	<i>Lundi de Pentecôte</i>	Fish burger
	Compote	Salade	Fromage frais	Pommes de terre, haricots verts		
MERCREDI	Salade d'haricots verts	Nappé caramel	Liégeois chocolat	Mimolette		Yaourt nature sucré
	Omelette		Carottes râpées	Menu Italien	Salade mêlée	Pastèque
JEUDI	Purée au lait, sauce dijonnaise	Emincé de poulet	Escalope de poulet	Salade de tomates mozzarella	Tortellini ricotta épinards	Blanquette de volaille
	Pâtisserie	Œuf Mornay	Thon à la catalane	Lasagnes aux légumes	Emmental râpé	Blanquette de poisson
VENDREDI	Hamburger	Pommes sautées, petits pois, sauce au curry	Tortis, sauce suprême, emmental râpé	Tartelette au citron	Compote	Riz, sauce
	Fish burger	Camembert	Fruit de saison		Coleslaw	Mousse au chocolat
SAMEDI	Pommes américaines, salade, ketchup	Fruit de saison	<i>Férié</i>	Boulettes	Colin	Salade composée
	Yaourt aromatisé	Boulettes	<i>Ascension</i>	Boulettes de soja	Riz, sauce bercy	Galette de soja
DIMANCHE	Betteraves rouges	Semoule, légumes couscous		Semoule, légumes couscous	Petit filou au chocolat	Farfalles, emmental râpé, sauce à la graine de moutarde
	Pépites de poisson	Vache Picon	Pas de repas	Gouda	Chipolatas (P)	Carbonade
	Riz, sauce au citron	Fruit de saison		Fruit de saison	Œufs durs	Omelette
	Fruit de saison	Salade de concombres		Salade de concombres	Taboulé, salade de tomates, sauce barbecue	Pommes sautées, étuvée de carottes
		Palets fromagés		Rôti de dinde au paprika	Maasdam	Fromage frais ail et fines herbes
		Farfalles, sauce à la moutarde		Gratiné de poisson	Glace	Gâteau basque
		Yaourt nature sucré		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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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
LUNDI	Melon Escalope de poulet aux champignons Haché au cabillaud sauce petits légumes Boulgour aux légumes, sauce Yaourt brassé aux fruits	Betteraves rouges Donuts de poulet au fromage Croquettes de fromage Farfalles, sauce dijonnaise Fruit de saison	Melon Calamars à la romaine Pommes de terre, salade, sauce tartare Crème dessert chocolat	Pastèque Paëlla mixte Paëlla de poisson Sauce Liégeois vanille	Melon Bœuf aux oignons Gratiné de poisson Tortis, emmental râpé, sauce Mousse au chocolat
	MARDI	Jambon (P) Tarte aux poireaux Purée, salade Edam Fruit de saison	Gratiné de poisson Riz, sauce Yaourt aromatisé	Carottes râpées Goulsch Tortellini ricotta épinards Macaroni, emmental râpé, sauce Fruit de saison	Salade Florida Palets fromagés Purée, salade, sauce moutarde Compote
JEUDI		Macédoine Knack végétale Coquillettes , emmental râpé, sauce au curry Fromage blanc nature sucré	Salade de concombres Rôti de porc (P) aux olives Crêpe aux champignons Pommes sautées, haricots verts, sauce Flan vanille	Omelette Blé, ratatouille Bûchette au lait mélangé Glace	Escalope de poulet Omelette Tomate provençale, pommes de terre, sauce tandoori Coulommiers Beignet à la framboise
	VENDREDI	Salade de tomates basilic Pépites de poisson Riz, sauce au citron Glace	Boulettes végétales Tajine aux abricots secs, semoule Vache Picon Eclair au chocolat	Hamburger Fish burger Pommes américaines, salade, ketchup Yaourt nature sucré	Salade de concombres Spaghettis à la carbonara (P) Spaghettis à la catalane Emmental râpé 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