

# Menus du 5 Novembre au 21 Décembre 2018



Sobrie Restauration



	Du 5 au 9 Novembre	Du 12 au 16 Novembre	Du 19 au 23 Novembre	Du 26 au 30 Novembre	Du 3 au 7 Décembre	Du 10 au 14 Décembre	Du 17 au 21 Décembre
L U N D I	Lasagnes	Carottes râpées	Taboulé	Potage à la tomate	Coleslaw		Betteraves rouges
	Salade	Escalope de poulet aux champignons	Chipolatas (P)	<b>Sauté de porc (P)</b> au caramel	Chili Con Carne	Emincé de poulet au curry	Steak haché
M A R D I	Edam	Pommes de terre, petits pois	Pommes de terre, haricots verts, sauce tomate	Brocolis, pommes de terre	Riz	Semoule, ratatouille	Pommes de terre, haricots verts, sauce marenge
	Fruit de saison/fruit de saison	Yaourt aromatisé	Brassé aux fruits	Yaourt nature sucré/flan chocolat	Crème dessert vanille	Camembert	Brassé aux fruits
M E R C R E D I	Betteraves rouges	Potage cultivateur	Potage au potiron	Carottes râpées/salade d'haricots verts	Potage d'Antan		Potage aux poireaux
	Emincé de volaille au curry	Spaghettis à la carbonara (P)	Rôti de dinde à l'estragon	Escalope de poulet tandoori	<b>Jambon supérieur (P)</b>	Hamburger	Aiguillette de hoki aux céréales
M E R C R E D I	Riz, sauce	Emmental râpé	Tortis, sauce, emmental râpé	Farfalles, sauce, emmental râpé	Pommes sautées, salade, mayonnaise	Patatoes, salade, ketchup	Riz, sauce au citron
	Yaourt nature sucré	<b>Gourde Pomme d'amour</b>	Fruit de saison/fruit de saison	Salade de fruits/compte de pommes	Liégeois chocolat/crème dessert vanille	Yaourt aromatisé/mousse au chocolat	Crème dessert vanille/yaourt nature sucré
M E R C R E D I	Goulasch	Salade aux croûtons	Radis, beurre	Céleri rémoulade	Escalope de poulet aux champignons	Chou-fleur vinaigrette	Carottes râpées
	Etuvée de carottes, pommes de terre	Cordon bleu	Steak haché	Rissolette de veau	Boulgour, salsifis	Paëlla	Spaghettis à la bolognaise
J E U D I	Mimolette	Mélange de céréales, sauce basquaise	Gratin niçois	Pommes de terre, petits pois, sauce brune	Bûchette au lait mélangé	Sauce	Emmental râpé
	Gaufre liégeoise	Liégeois chocolat	Crème dessert caramel	Fromage blanc nature sucré	Fruit de saison	Beignet au chocolat	Ananas au sirop
J E U D I	Potage à la tomate	Colin meunière	<b>Menu Américain</b> Coleslaw/salade de maïs	<b>Boulette</b>	Salade d'haricots verts/salade chinoise	Potage crécy	Rôti de porc fumé (P)
	Rôti de porc (P) à la dijonnaise	Riz aux petits légumes, sauce au citron	Nuggets de volaille	Semoule, légumes couscous	Cordon bleu	Saucisse fumée (P)	Purée de céleri, sauce au miel
V E N D R E	Choux de Bruxelles, pommes sautées	Camembert	Pommes américaines, salade, sauce barbecue	Brie	Tortis, sauce tomate	Lentilles, pommes de terre, sauce moutarde	Maasdam
	Petit filou au chocolat/yaourt aux fruits	Fruit de saison/fruit de saison	<b>Donuts à la fraise</b>	Fruit de saison	St Nicolas	Fromage blanc nature sucré/nappé caramel	Fruit de saison/fruit de saison
V E N D R E	Poisson pané	Macédoine/salade de chou rouge	Chou-fleur sauce cocktail	Betteraves rouges	Fruit de saison/fruit de saison	Salade mexicaine/carottes râpées	<b>Menu de Noël</b>
	Semoule, ratatouille	<b>Bœuf à l'ancienne</b>	Colin aux poireaux	Brandade de poisson	<b>Carbonade</b>	Gratiné de poisson	
F L A N D R E	Fromage frais	Frites	Riz, sauce	Salade	Etuvée de carottes, pommes de terre	Coquillettes, emmental râpé	
	Flan pâtissier	Nappé caramel/fromage blanc nature sucré	Mousse au chocolat/crème dessert praliné	Yop à la fraise	Carré Président	Fruit de saison/fruit de saison	
F L A N D R E					Tarte au sucre		

**Légende**

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

