

# Menus du 3 septembre au 19 octobre 2018



Sobrie Restauration

	Du 3 au 7 Septembre	Du 10 au 14 Septembre	Du 17 au 21 septembre	Du 24 au 28 Septembre	Du 1er au 5 Octobre	Du 8 au 12 Octobre	Du 15 au 19 Octobre
L U N D I	Coleslaw		Carottes râpées à l'orange		Taboulé		Chou-fleur vinaigrette
	Raviolis	Hamburger	Gratiné de poulet	Chipolatas (P)	Paupiette de veau marengo	Steak haché	Paëlla
M A R D I	Emmental râpé	Frites, salade, ketchup	Tortis, emmental râpé	Pommes de terre, courgettes au thym, sauce Edam	Pommes de terre, petits pois	Pommes de terre, haricots beurre, sauce au bleu Camembert	Sauce
	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Génoise fourrée	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Nappé caramel
M E R C R E D I	Salade de concombres	Salade de tomates	Betteraves rouges	Salade de concombres	Pastèque	Carottes râpées au gouda	Macédoine
	Escalope de volaille aux champignons	Blanquette de volaille	<b>Jambon supérieur (P)</b>	Dos de colin	Cordon bleu	Dos de colin	<b>Jambon (P) supérieur</b>
M E R C R E D I	Chou-fleur, pommes de terre	Coquillettes, sauce, emmental râpé	Frites, mayonnaise	Riz aux petits légumes, sauce au basilic	Riz, sauce tomate	Riz aux poireaux, sauce au fromage frais ail et fines herbes	Tortis, sauce tomate, emmental râpé
	Brassé aux fruits	Fruit de saison	Yop à la framboise	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Brassé aux fruits	Compote
M E R C R E D I	Betteraves rouges	Salade d'haricots verts		Salade chinoise	Macédoine	Omelette au fromage	Rissolette de veau
	Paupiette de veau	Colin poêlé au beurre	<b>Goulasch</b>	Lasagnes	Aiguillette de hoki aux céréales	Gratin de pommes de terre, salade	Petits pois, pommes sautées
J E U D I	Tortis, sauce marengo, emmental râpé	Riz, sauce oseille	Pommes sautées, brocolis	Salade	Purée au lait, sauce nantua	Bûchette au lait mélangé	Vache Picon
	Fromage blanc nature sucré	Mousse au chocolat	Fromage au sel de Guérande	Compote	Fruit de saison	Pompon	Fruit de saison
J E U D I			Fruit de saison	Melon	Salade de concombres	Betteraves rouges	Salade fromagère
	Calamars à la romaine	Rôti de porc (P)	Boulette	Bœuf aux oignons	Escalope de poulet	Escalope de poulet à la vache qui rit	<b>Carbonade</b>
V E N D R E D I	Pommes de terre, salade, sauce tartare	Petits pois, pommes de terre, sauce au romarin	Semoule, légumes couscous	Pommes croquettes, haricots verts	Coquillettes, sauce estragon, emmental râpé	Courgettes au thym, pommes rostis	Frites, sauce
	Mimolette	Carré Président	Camembert	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc nature sucré	Glace
V E N D R E D I	Compote	Salade de fruits	Fruit de Saison	Céleri rémoulade		Salade de tomates mozzarella	Salade mexicaine
	Pastèque	Melon	Pastèque	Colombo de poulet	Poisson à la provençale	Rôti de porc (P)	Colin poêlé au beurre
V E N D R E D I	<b>Sauté de porc (P)</b> aux olives	Omelette	Croquette de poisson	Boulgour, étuvée de carottes, sauce	Pommes sautées, ratatouille	Farfalles, sauce au Maroilles	Blé aux petits légumes, sauce citron
	Riz, sauce	Mélange de céréales, sauce tomate	Riz pilaf, sauce citron	Gâteau basque	Brie	<b>Tartelette façon crumble</b>	Liégeois vanille
V E N D R E D I	Eclair au chocolat	Glace	Paris Brest		Glace		



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique



Produit Label

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements