

# Menus du 22 Avril au 5 Juillet 2019



Sobrie Restauration

	Du 22 au 26/4	Du 29/4 au 3/5	Du 6/5 au 10/5	Du 13 au 17/5	Du 20 au 24/5	Du 27 au 31/5	
L U N D I	<i>Féried</i>  <i>Lundi de Pâques</i>	Salade waldorf  <b>Bourguignon</b>   Gratin de pommes de terre, haricots verts  Liégeois au chocolat	Sauté de porc (P) aux olives  Pommes sautées, gratin de courgettes Mimolette Fruit de saison	Betteraves rouges   <b>Jambon supérieur (P)</b>  Frites, salade, mayonnaise  Mousse au chocolat	Chipolatas (P)  Riz, piperade  Carré Fruit de saison	 <b>Emincé de poulet</b> aux champignons Pommes noisettes, haricots verts Fromage frais Fruit de saison	
	M A R D I	Lasagnes  Salade  Edam Fruit de saison	Rôti de porc fumé (P) Semoule, ratatouille, sauce provençale Camembert Fruit de saison	Salade de tomates  Emincé de volaille  Riz, sauce espagnole  Crème dessert vanille	Boulette  Semoule, légumes couscous  Maasdam Fruit de saison	Coleslaw  <b>Aiguillette de poulet panée</b> Purée au lait, sauce au curry	Melon Beaufilet de poisson poêlé au beurre Mélange de céréales, sauce au citron
		Œuf mayonnaise Escalope de poulet forestière Pommes sautées, épinards  Mousse au chocolat	<i>Féried</i>  <i>Fête du Travail</i>	<i>Féried</i>  <i>Armistice 1945</i>	Chou-fleur vinaigrette Cordon bleu Pommes de terre, haricots verts, sauce tomate  Crème dessert caramel	Nappé caramel Salade de concombres au fromage Pépites de poisson Boulgour, sauce aux petits légumes  Compote	Yaourt nature sucré Carottes râpées Rissolette de veau Purée au lait, sauce dijonnaise  Brassé aux fruits
	M E R C R E D I	Betteraves rouges au gouda Dos de colin <b>Riz aux légumes secs,</b> sauce basilic 	Chicken Burger Patatoes, salade, ketchup  Yaourt nature sucré	Carottes râpées à l'orange  Calamars à la romaine Pommes de terre, salade, sauce tartare  Brassé aux fruits	<b>MENU ITALIEN</b>  Salade de tomates au basilic Carbonara de saumon Spaghettis, mozzarella râpé 	Macédoine Petit salé aux lentilles (P)  Pommes de terre  Fromage blanc nature sucré	<i>Féried</i>  <i>Ascension</i>
		Glace Carottes râpées Chipolatas (P) Haricots blancs à la tomate, pommes de terre  Yaourt aromatisé	Salade de concombres  Colin meunière Tortis, sauce citron, emmental râpé  Gâteau basque	Macédoine  Paupiette de veau Farfalles, sauce marengo, emmental râpé  Glace	Tartelette au citron  Céleri rémoulade  Rôti de dinde Pommes de terre, petits pois, sauce aux herbes  Yop à la fraise	Salade composée  Steak haché Coquillettes, sauce échalotes, emmental râpé  Eclair au chocolat	Pas de repas

## 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



# Menus du 22 Avril au 5 Juillet 2019



Sobrie Restauration

	Du 3 au 7/6	Du 10 au 14/6	Du 17 au 21/6	Du 24 au 28/6	Du 1 au 5/7
<b>L</b>	Pastèque	<i>Férié</i>	Boulette	Carottes râpées	Salade d'haricots verts
<b>U</b>	Raviolis		Semoule, légumes couscous	Cordon bleu	Chipolatas (P)
<b>N</b>	Emmental râpé	<i>Lundi de Pentecôte</i>	Mimolette	Farfalles, sauce tomate	Pommes de terre, petits pois, sauce paprika
<b>D</b>	Compote		Fruit de saison	Flan vanille	Yaourt aromatisé
<b>I</b>	Lanières de betteraves rouges		Macédoine 		Salade marocaine
<b>M</b>	Waterzoi de poisson	Hamburger	<b>Jambon supérieur (P)</b>	Bœuf à l'ancienne	Escalope de poulet forestière
<b>A</b>	Riz, sauce	Patatoes, salade, ketchup	Pommes de terre, haricots verts, sauce dijonnaise	Purée au lait	Macaroni, sauce, emmental râpé
<b>R</b>	Petit filou au chocolat	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Camembert	Génoise fourrée
<b>D</b>			Salade Esau 	Fruit de saison	Salade Florida
<b>M</b>	Escalope de poulet à la tomate	<b>Bœuf</b> à la provençale 	Lasagnes	Betteraves rouges	<b>Goulasch</b> 
<b>E</b>	Pommes sautées, ratatouille	Pommes de terre, petits pois	Salade	Croquette de fromage	Purée de légumes
<b>R</b>	Maasdam	Bûchette au lait mélangé	Yaourt nature sucré	Tortis, sauce moutarde	Crème dessert vanille
<b>E</b>	Fruit de saison	Salade de fruits	Coleslaw	Fruit de saison	Pastèque
<b>D</b>	Salade fromagère	Melon	Emincé de poulet tandoori	Melon	Aiguillette de hoki aux céréales
<b>J</b>	Rôti de bœuf	Steak haché de cabillaud	Blé, ratatouille	Rôti de dinde à l'estragon	Riz, sauce aux poivrons
<b>E</b>	Purée au lait, sauce brune	Riz aux petits légumes, sauce oseille	Brassé aux fruits	Pommes sautées, tomate provençale	Liégeois au chocolat
<b>U</b>	Fruit de saison	Beignet à la framboise	Salade de tomates 	Fromage blanc nature sucré	
<b>V</b>	Saucisse aux herbes (P)	Salade de concombres	<b>Sauté de porc (P)</b> au romarin 	Concombres bulgares	<b>Jambon supérieur (P)</b>
<b>E</b>	T aboulé, salade de tomates, sauce barbecue	Rôti de porc (P) au paprika	Pommes croquettes, salsifis	Dos de colin au basilic	Œuf dur, carottes râpées, taboulé, mayonnaise
<b>N</b>	Brie	Macaroni, sauce, emmental râpé	Glace	Riz jaune, sauce	Vache Picon
<b>D</b>	Glace	Fruit de saison		Tarte aux pommes	Fruit de saison
<b>R</b>					
<b>E</b>					
<b>D</b>					
<b>I</b>					

## 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