

Menus du 04 septembre au 20 octobre 2023



Sobrie Restauration



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



Produits Labelisés



Produits Régionaux

	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 Salade Carré président Compote	Steak haché à l'échalote Frites Camembert Fruit de saison	Melon Blanquette de volaille Riz Sauce Yaourt aromatisé Salade marocaine Bœuf à l'ancienne Tortis Emmental râpé Fruit de saison	Paupiette de veau marenco Pommes croquettes Salade Fromage frais Mousse au chocolat	Jambon (P) Pommes rôtis Salade, mayonnaise Brie Fruit de saison Salade de concombres Colin à la dieppoise MSC Riz Sauce Nappé caramel	Boulettes végétales Tajine de légumes Semoule Vache picon Salade de fruits Salade de tomates	Céleri rémoulade Colin meunière MSC Boulgour aux petits légumes Sauce Flan vanille
MARDI	Melon Palets fromagés Pommes de terre Haricots verts Sauce moutarde	Salade de concombres Sauté de porc au miel (P) Riz Sauce Yaourt nature sucré	Salade marocaine Bœuf à l'ancienne Tortis Emmental râpé Fruit de saison	Betteraves rouges Bolognaise végétale Spaghettis Emmental râpé Fruit de saison	Salade de concombres Colin à la dieppoise MSC Riz Sauce Nappé caramel	Feijoada (P) Pommes vapeur Sauce Pastel de nata Nem de légumes Poisson à l'ananas MSC Nouilles chinoises aux légumes	Escalope de poulet au paprika Pommes de terre Petits pois Edam Fruit de saison
MERCREDI	Liégeois au chocolat Céleri rémoulade Escalope de poulet Pennes Sauce au curry Emmental râpé Brassé aux fruits	Colin à l'oseille MSC Boulgour Courgettes Edam Fruit de saison	Chou-fleur à la vinaigrette Fricadelle Pommes américaines Haricots verts Sauce brune Crème dessert chocolat	Waterzoi de poulet Semoule Sauce Bûchette au lait mélangé Compote	Bœuf aux oignons Blé Tomate provençale Fromage ail et fines herbes Fruit de saison	Liégeois à la vanille Cheeseburger Pommes américaines Salade Ketchup	Omelette Riz Ratatouille Carré Fromage blanc nature sucré
JEUDI	Boulettes Semoule Légumes couscous Mimolette Fruit de saison	Macédoine Parmentier de lentilles à la carotte Salade Glace	Calamars à la romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Gouda Fruit de saison	Taboulé Saucisse (P) Gratin de pommes de terre et carottes Brassé aux fruits	Coleslaw Nuggets de volaille Pommes de terre Haricots verts Sauce dijonnaise Yaourt aromatisé	Liégeois à la vanille Cheeseburger Pommes américaines Salade Ketchup	Salade de haricots verts Aiguillette de blé emmental
VENDREDI	Œuf mayonnaise Rôti de dinde Purée au lait Sauce estragon Salade Beignet framboise	Pastèque Cordon bleu Farfalles Sauce tandoori Flan vanille	Carottes râpées Omelette Blé Ratatouille Tarte aux pommes	Salade Grecque Pépites de poisson MSC Riz Sauce au citron Glace	Salade aux croûtons Lasagne de légumes Paris Brest	Liégeois à la vanille Cheeseburger Pommes américaines Salade Ketchup	Salade de haricots verts Aiguillette de blé emmental
						Yaourt nature sucré Raïta de concombres Emincé de poulet madras Riz Sauce Fruit de saison	Glace Carottes râpées Goulasch Farfalles Emmental râpé Crème dessert au chocolat

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements