

Menus du 1^{er} Septembre au 21 Octobre 2022



Sobrie Restauration

	Du 29/08 au 2 Septembre	Du 5 au 9 Septembre	Du 12 au 16 Septembre	Du 19 au 23 Septembre	Du 26 au 30 Septembre	Du 3 au 7 Octobre	Du 10 au 14 Octobre Ch'ti semaine	Du 17 au 21 Octobre
LUNDI		Melon Tortellini Ricotta Epinard Emmental râpé Biscuit Liégeois chocolat	Pastèque Emincé de poulet Riz aux oignons, Sauce estragon Biscuit Yaourt aux fruits	Salade Esaü Colin poêlé au beurre (MSC) Riz, julienne de légumes Sauce ail et fines Carré de l'Est Fruit de saison	Carottes râpées Sauté de porc aux olives (P) Macaroni, sauce Emmental râpé Fruit de saison Yaourt aromatisé	Œuf dur mayonnaise Lasagne de légumes Salade Coulommiers Fruit de saison	Betteraves rouges Carbonade Tortis, sauce Emmental râpé Biscuit Fruit de saison	Charcuterie Pépites de poisson (MSC) Riz, fondue de poireaux Sauce citron Gouda Fruit de saison
MARDI		Salade fraîcheur Sauté de bœuf à la provençale Pommes de terre , Ratatouille Camembert Fruit de saison	Salade de haricots verts Saucisse (P) Pommes de terre, Brocolis Edam Fruit de saison	Melon Jambon (P) Pommes noisettes, Salade, mayonnaise Biscuit Yaourt brassé aux fruits	Salade de tomates Burger de bœuf Purée de potiron Sauce brune Biscuit Petit filou chocolat	Radis + beurre Emincé de poulet Purée de céleri Sauce forestière Biscuit Crème dessert vanille	Carottes râpées (HVE) Fricadelle Pommes sautées Salade mêlée, mayonnaise Fruit de saison Flan vanille	Macédoine Palets fromagés Farfalles, sauce aux poivrons; Emmental râpé Biscuit Yaourt nature sucré
MERCREDI		Céleri rémoulade Nuggets de poulet Riz, Sauce au curry Fromage Crème dessert caramel	Pizza Poisson à la provençale (MSC) Semoule, piperade Bûchette au lait mélangé Chou à la vanille	Macédoine Bœuf aux oignons Pommes de terre Jardinière de légumes Sauce Biscuit Crème dessert vanille Betteraves rouges Cordon bleu	Radis + beurre Emincé de poulet au thym Pommes sautées, salade Carré Président Compote Salade de haricots verts Boulettes de soja	Friand au fromage Boulettes Farfalles, sauce orientale Emmental râpé Biscuit Fruit de saison	Salade composée Waterzoï de poisson (MSC) Riz, petits légumes Camembert Brassé aux fruits	Salade Esaü Sauté de poulet Tandoori Pommes américaines, Salade Fromage Mousse au chocolat
JEUDI	Betteraves rouges Gratiné de poisson (MSC) Riz Fruit de saison Yaourt nature sucré	Carottes râpées Rôti de porc (P) Farfalles, Sauce Dijonnaise, Emmental râpé Fruit de saison Yaourt aromatisé	Hamburger Pommes américaines, Salade, ketchup Fromage + biscuit Mousse au chocolat	Tortis, sauce moutarde Emmental râpé Fruit de saison Yaourt nature sucré	Semoule, Légumes couscous Gouda Fruit de saison	Croquette de poisson (MSC) Riz, sauce basilic Fruit de saison Fromage blanc nature sucré	Macédoine Chicon gratin (P) Pommes de terre, Sauce Mimolette	Salade mēlée aux croûtons Paupiette de veau Marengo Pommes de terre, Haricots verts, sauce Fromage Glace
VENREDI	Macédoine Emincé de poulet Pommes sautées, Salade Mimolette Salade de fruits	Salade de tomates Poisson meunière (MSC) Purée au lait, Sauce à l'Aneth Fromage Crumble aux pommes	Salade de maïs Palets fromagés Coquillettes, sauce tomate, emmental râpé Fromage Glace	Salade waldorf Rôti de dinde aux champignons Pommes de terre Petits pois, sauce Fromage Flan pâtissier	Salade fromagère Colin à la dieppoise (MSC) Riz, sauce Fromage Glace	Sardines Petit salé aux lentilles (P) Pommes de terre, sauce Vache Picon Beignet au chocolat	Salade waldorf Ch'ti flette végétarienne Salade Fromage Tarte au sucre	Tomates Rôti de dinde au paprika Semoule , piperade Fromage frais 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 Biologiques

Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements