

# Menus du 02 septembre au 18 octobre 2024



Sobrie Restauration



	Du 2 au 6 Septembre	Du 9 au 13 Septembre	Du 16 au 20 Septembre	Du 23 au 27 Septembre	Du 30/09 au 4 Octobre	Du 7 au 11 Octobre	Du 14 au 18 Octobre Epices et Aromates
<b>LUNDI</b>	Thon mayonnaise <b>Lasagne à la bolognaise</b> Salade Fruit de saison <b>Yaourt brassé aux fruits</b>	Céleri rémoulade Calamars à la romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Maasdam Fruit de saison	Melon Escalope de poulet forestière Gratin de pommes de terre Courgette au thym Fromage <b>Crème dessert vanille</b>	Œuf mayonnaise Paupiette de veau marengo <b>Pommes sautées</b> Salade Gouda Fruit de saison	Macédoine Rougail saucisse (P) Riz Sauce Fruit de saison Liégeois chocolat	Charcuterie Raviolis Emmental râpé Fruit de saison Mousse au chocolat	<b>Carottes râpées à la graine de moutarde</b> Palets fromagers <b>Tortis</b> <b>Sauce tomate et origan</b> <b>Emmental râpé</b> Biscuit
<b>MARDI</b>	<b>Melon</b> <b>Sauté de porc à la moutarde (P)</b> Pommes croquettes Petits pois Fromage Mousse au chocolat	Pastèque Blanquette de volaille <b>Riz</b> Sauce Biscuit <b>Yaourt nature sucré</b>	<b>Coleslaw</b> <b>Tortellini à la provençale</b> <b>Emmental râpé</b> Biscuit <b>Fruit de saison</b>	Crêpe au fromage Lasagne de légumes Fruit de saison <b>Yaourt aromatisé</b>	Salade composée Palets fromagers <b>Tortis</b> Sauce moutarde Biscuit Fruit de saison	<b>Œuf mayonnaise</b> <b>Pépites de poisson (MSC)</b> Riz Sauce aux poireaux <b>Brie</b> Fruit de saison	<b>L</b> <b>Fruit de saison</b> <b>a</b> Salade de tomates au persil <b>S</b> <b>Bœuf massalé</b>
<b>MERCREDI</b>	Salade Grecque Palets fromagers Gratin niçois Biscuit Fruit de saison	Salade de maïs Fricadelle Pommes noisettes Tomate provençale Mayonnaise Mimolette Fruit de saison	Salade esaü <b>Goulash</b> <b>Riz</b> Sauce Compote Gaufre liégeoise	<b>Carottes râpées</b> Emincé de poulet aux champignons Pennes Emmental râpé Biscuit <b>Compote</b>	Salade de maïs <b>Gratiné de poisson (MSC)</b> Pommes croquettes Salade Fromage Crème dessert caramel	Salade de tomates Emincé de poulet aux champignons <b>Semoule</b> Sauce Biscuit <b>Yaourt brassé aux fruits</b>	<b>a</b> <b>Betteraves rouges à l'échalote</b> <b>i</b> <b>Poisson au basilic et au citron (MSC)</b> <b>n</b> Riz au curcuma Sauce Biscuit <b>d</b> Crème dessert chocolat
<b>JEUDI</b>	Salade esaü <b>Poisson au curry (MSC)</b> Riz Brocolis Fromage frais Donut's	Salade mêlée aux croûtons <b>Bœuf aux oignons</b> Semoule Sauce Fruit de saison Liégeois chocolat	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Fromage Fromage blanc nature sucré	Pastèque <b>Poisson poêlé au beurre (MSC)</b> Purée Salade Biscuit Nappé caramel	Melon Rôti de dinde à l'estragon Pommes de terre Haricots verts Fromage Eclair à la vanille	Salade de concombres bulgare Aiguillette de blé à l'emmental Farfalles Sauce andalouse Fromage Glace	<b>u</b> Salade de maïs Poulet cajun <b>g</b> Semoule Piperade <b>o</b> Fromage frais ail et fines herbes <b>û</b> Tartelette pomme cannelle
<b> VENDREDI</b>	<b>Carottes râpées HVE</b> Croque veggie à la tomate Farfalles Sauce tomate Emmental râpé Biscuit Fruit de saison	Salade de tomates <b>Bolognaise végétale</b> <b>Spaghettis</b> <b>Emmental râpé</b> Fromage Glace	<b>Betteraves rouges</b> <b>Rôti de porc aux herbes (P)</b> Semoule Petits légumes Vache picon Gâteau basque	Salade de tomates Cordon bleu Coquillettes Sauce au curry Fromage Glace	Salade mêlée <b>Boulettes</b> <b>Semoule</b> <b>Légumes couscous</b> <b>Mimolette</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Charcuterie</b> <b>Poulet madras</b> <b>Pommes de terre</b> <b>Gratin de courgettes</b> <b>Camembert</b> <b>Compote</b>	<b>t</b> Céleri au curry Chipolatas (P) Purée à la noix de muscade Sauce paprika Fruit de saison Flan vanille

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique



Produits Labelisés