

# Menus du 1 septembre au 16 octobre 2020



Sobrie Restauration

	31/8 au 4 Septembre	Du 7 au 11 Septembre	Du 14 au 18 Septembre	Du 21 au 25 Septembre	Du 28/9 au 2 Octobre	Du 5 au 9 Octobre	Du 12 au 16 Octobre
LUNDI		Melon	<b>Carottes râpées</b>	Salade Florida	<b>Betteraves rouges</b>	Salade cœur de palmier	Salade de concombres
		Croquette de poisson	Saucisse (P)	Paupiette de veau sauce Marengo	<b>Sauté de porc (P)</b> à la diable	Quenelle de veau	<b>Sauté de bœuf</b> à la provençale
		<b>Riz</b> , sauce au curry	Pommes noisettes, salade, mayonnaise	Pommes sautées, <b>haricots verts</b>	Pommes de terre, gratin de brocolis	<b>Riz</b> , sauce suprême	<b>Semoule aux olives, courgettes à l'ail</b> , sauce
MARDI		Fruit de saison	Biscuit	Fruit de saison	Fruit de saison	<b>Edam</b>	<b>Fromage frais</b>
		Liégeois au chocolat	<b>Brassé aux fruits</b>	Nappé caramel	<b>Crème dessert vanille</b>	Fruit de saison	<b>Fruit de saison</b>
	<b>Coleslaw</b>	<b>Salade de tomates</b>	Charcuterie	Melon	<b>Salade de concombres</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Betteraves rouges</b>
MERCREDI	Ravioles	<b>Steak de soja</b>	Boulettes	Jambon (P)	Palets fromagés	<b>Jambon supérieur (P)</b>	Poisson à la crème de moule
	Emmental râpé	Pommes röstis, haricots verts, sauce paprika	<b>Semoule</b> , légumes couscous	<b>Riz</b> , sauce	Coquillettes, sauce au curry	Purée de potiron, sauce au thym	Pommes sautées, salade
	Biscuit	Fromage	<b>Gouda</b>	Biscuit	Biscuit	Fruit de saison	Fromage
JEUDI	<b>Compote</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	Fruit de saison	<b>Compote</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Yaourt nature sucré</b>	Gaufre liégeoise
	Salade waldorf	Chou-fleur vinaigrette	Betteraves rouges	Taboulé	Salade de maïs	Salade d'haricots verts	Céleri aux pommes
	Colin au citron	Lasagnes	Cordon bleu	<b>Goulasch</b>	Colin meunière	Gratiné de poulet	Poulet au cidre
VENDREDI	Riz, sauce	Salade	Purée au lait, sauce brune	Frites, ratatouille	Epinards, riz, sauce	Boulgour à la tomate, sauce	Farfalles, sauce
	Fromage	Bûchette au lait mélangé	Fromage	Biscuit	Vache Picon	Biscuit	Camembert
	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Ananas au sirop	Fromage blanc nature sucré	Paris Brest	Crème dessert caramel	Fruit de saison
SAMEDI	Pastèque	Salade de concombres	Pastèque	Salade marocaine	Hamburger	Céleri au curry	Salade de tomates au fromage
	Emincé de volaille aux champignons	Rôti de porc (P)	Bolognaise de lentilles	Rôti de dinde aux herbes	Pommes américaines, salade, ketchup	Boulettes de soja	<b>Haricots blancs à la basquaise</b>
	<b>Pommes de terre</b> , petits pois	Choux de Bruxelles, pommes de terre, sauce dijonnaise	<b>Spaghettis</b> , emmental râpé	Farfalles, sauce, emmental râpé	Fromage	Tortis, sauce tomate, emmental râpé	Riz, sauce
DIMANCHE	Fromage	Vache Picon	Fromage	Fromage	Brassé aux fruits	Fromage	Fruit de saison
	<b>Yaourt nature sucré</b>	Glace	Eclair vanille	Glace	<b>Macédoine</b>	Glace	Gâteau basque
	Betteraves rouges	Macédoine	Céleri rémoulade	Salade de riz	Salade marocaine	Salade marocaine	Chou-fleur vinaigrette
LUNDI	Croquette de fromage	<b>Carbonade</b>	Escalope de poulet	<b>Tomates farcies végétales</b>	Emincé de volaille	Calamars à la romaine	Saucisse de Strasbourg
	Semoule, ratatouille	<b>Tortis</b> , sauce, emmental râpé	Riz aux petits légumes, sauce	<b>Purée au lait</b> , sauce tomate	Mélanges de céréales, piperade	<b>Pommes de terre</b> , sauce tartare	<b>Potée lorraine, pommes de terre</b>
	<b>Mimollette</b>	Biscuit	Fruit de saison	<b>Brie</b>	Fromage	Biscuit	<b>Carré</b>
MARDI	Donut	<b>Fruit de saison</b>	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Flan au chocolat	Fromage blanc nature sucré

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

NOUVEAU PRODUIT

Produit Saveur en Or

Produits Biologique