

# Menus du 26 Avril au 6 Juillet 2021



Sobrie Restauration

	Du 26 Au 30 Avril	Du 3 au 7 Mai	Du 10 au 14 Mai	Du 17 au 21 Mai	Du 24 au 28 Mai	Du 31 au 4 Juin		
LUNDI	Macédoine	<b>Chou-fleur vinaigrette</b>	Salade Esauti	Salade de riz	<i>Férié</i>	Hamburger		
	Thon à la catalane	Lasagnes	Saucisse (P)	<b>Sauté de porc (P)</b> au romarin			<i>Lundi de Pentecôte</i>	Pommes américaines, salade, ketchup
	Coquillettes, emmental râpé	Salade	Pommes croquettes, salade, mayonnaise	<b>Pommes de terre</b> , haricots verts				Fromage
Biscuit	Biscuit	Fromage frais	<b>Mimolette</b>	Yaourt nature sucré + biscuit				
MARDI	Compote	Nappé caramel	Liégeois chocolat	Fruit de saison	<b>Betteraves rouges</b>	<b>Pastèque</b>		
	<b>Salade d'haricots verts</b>	Salade chinoise	<b>Carottes râpées</b>	<b>Menu Italien</b>		Tortellini ricotta épinards	<b>Blanquette de volaille</b>	
	Omelette	Emincé de poulet	Escalope de poulet	Salade de tomates mozzarella		Emmental râpé	<b>Riz</b> , sauce	
MERCREDI	Purée au lait, sauce dijonnaise	Pommes sautées, <b>petits pois</b> , sauce au curry	<b>Tortis</b> , sauce suprême, emmental râpé	<b>Lasagnes aux légumes</b>	Biscuit	Biscuit		
	Fromage	<b>Camembert</b>	Biscuit	Fromage	<b>Compote</b>	Mousse au chocolat		
	<b>Crème dessert vanille</b>	Compote	<b>Fruit de saison</b>	Tartelette au citron	Betteraves rouges	Salade Esauti		
JEUDI	Coleslaw	Salade de tomates	Betteraves rouges	Macédoine	Escalope de poulet au curry	Rissollette de veau		
	Escalope de poulet au thym	Colin à la dieppoise	<b>Bœuf Marengo</b>	Waterzoi de poisson	Pommes röstis, gratin de courgettes	Pommes de terre, haricots verts		
	Semoule, piperade	Riz, sauce	Purée au lait	Riz, sauce	Camembert	Biscuit		
VENDREDI	Biscuit	Fromage	Fromage	Biscuit	Fruit de saison	<b>Crème dessert vanille</b>		
	Fromage blanc nature sucré	Crème dessert chocolat	Tarte aux pommes	Yaourt brassé aux fruits	<b>Coleslaw</b>	Salade composée		
	Hamburger	Charcuterie (P)	<i>Férié</i>	Charcuterie (P)	Colin	Galette de soja		
SAMEDI	Pommes américaines, salade, ketchup	Boulettes	<i>Ascension</i>	Boulette	<b>Riz, sauce bercy</b>	<b>Farfalles</b> , emmental râpé, sauce à la graine de moutard		
	Fromage + biscuit	<b>Semoule</b> , légumes couscous		Gouda	Fruit de saison	Biscuit		
	<b>Yaourt aromatisé</b>	Vache Picon		<b>Fruit de saison</b>	Petit filou au chocolat	Fruit de saison		
DIMANCHE	<b>Betteraves rouges</b>	Salade de concombres	Pas de repas	Salade de concombres	Céleri rémoulade	Salade de lingots		
	Pépites de poisson	Palets fromagés		Rôti de dinde au paprika	Chipolatas (P)	<b>Carbonade</b>		
	<b>Riz</b> , sauce au citron	Farfalles, sauce à la moutarde		Pommes sautées, <b>petits pois</b> , sauce	Taboulé, salade de tomates, sauce barbecue	Pommes sautées, <b>étuvée de carottes</b>		
	Fromage	Fruit de saison		Fruit de saison	<b>Maasdam</b>	Fromage frais ail et fines herbes		
	Fruit de saison	Yaourt nature sucré		Nappé caramel	Glace	Gâteau basque		

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 26 Avril au 6 Juillet 2021



Sobrie Restauration

	Du 7 au 11 Juin	Du 14 au 18 Juin	Du 21 au 25 Juin	Du 28 au 2 Juillet	Du 5 au 6 Juillet
<b>LUNDI</b>	<b>Melon</b> Escalope de poulet aux champignons Semoule, sauce Fromage	<b>Betteraves rouges</b> Donuts de poulet au fromage Farfalles, sauce dijonnaise Biscuit	Melon Calamars à la romaine <b>Pommes de terre</b> , salade, sauce tartare Fromage Crème dessert chocolat	<b>Pastèque</b> Paëlla mixte Sauce Fromage Liégeois vanille Salade Florida Palets fromagés	Melon <b>Bœuf</b> aux oignons Tortis, emmental râpé, sauce Biscuit Mousse au chocolat
<b>MARDI</b>	<b>Yaourt brassé aux fruits</b> Chou-fleur vinaigrette	<b>Fruit de saison</b> Pastèque Gratiné de poisson	<b>Carottes râpées</b> <b>Goulsch</b> <b>Macaroni</b> , emmental râpé, sauce Biscuit	Purée, salade, sauce moutarde Biscuit <b>Compote</b> Betteraves rouges Haché au cabillaud	Salade de tomates <b>Jambon (P)</b> Carottes râpées, taboulé, mayonnaise Fromage frais Fruit de saison
<b>MERcredi</b>	<b>Edam</b> <b>Fruit de saison</b> Sardine + beurre <b>Bœuf</b> à l'ancienne Frites Fromage frais Compote	Biscuit Yaourt aromatisé Pizza Hachis Parmentier Salade Fromage Mousse au chocolat	<b>Fruit de saison</b> Céleri rémoulade Rôti de dinde à l'estragon Riz, petits pois, sauce Biscuit Nappé caramel	Pennes, emmental râpé, sauce Fruit de saison Yaourt brassé aux fruits Salade Esauï Escalope de poulet	
<b>JEUDI</b>	Macédoine <b>Knack végétale</b> <b>Coquillettes</b> , emmental râpé, sauce au curry Biscuit Fromage blanc nature sucré	<b>Salade de concombres</b> Rôti de porc (P) aux olives Pommes sautées, <b>haricots verts</b> , sauce Fromage Flan vanille	Macédoine Gallettes de soja <b>Semoule, ratatouille</b> Bûchette au lait mélangé Glacé	Tomate provençale, <b>pommes de terre</b> , sauce tandoori Coulommiers Beignet à la framboise <b>Salade de concombres</b> Spaghettis à la carbonara (P) Emmental râpé Biscuit <b>Fruit de saison</b>	
<b>VENdredi</b>	Salade de tomates basilic Pépites de poisson Riz, sauce au citron Fromage Glacé	Salade mêlée Boulettes végétales Tajine aux abricots secs, <b>semoule</b> Vache Picon Eclair au chocolat	Hamburger Pommes américaines, salade, ketchup Fromage Yaourt nature sucré + biscuit		

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