

# Menus du 2 Novembre au 18 Décembre 2020



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

	Du 2 au 6 Novembre	Du 9 au 13 Novembre	Du 16 au 20 Novembre	Du 23 au 27 Novembre	Du 30 au 4 Décembre	Du 7 au 11 Décembre	Du 14 au 18 Décembre
LUNDI	<b>Carottes râpées</b>	Macédoine	Potage à la tomate	<b>Betteraves rouges</b>		Céleri rémoulade	Soupe à l'oignon + biscotte
	Emincé de soja à la tomate	Colin meunière	<b>Jambon supérieur (P)</b>	Paupiette de veau Marengo	Hamburger	Saucisse (P)	Waterzoï de poisson
MARDI	<b>Tortis</b> , sauce, emmental râpé	Riz, sauce au citron	Pommes rôtis, salade, mayonnaise	<b>Duo de chou-fleur pommes de terre</b>	Pommes américaines, salade, ketchup	<b>Pommes de terre, compote</b>	Riz aux petits légumes, sauce
	Biscuit	Biscuit	Fruit de saison	Biscuit	Fromage	Fromage	Fruit de saison
MERCREDI	Compote pomme vanille	Liégeois vanille	Mousse au chocolat	Yaourt brassé aux fruits	Yaourt aromatisé	Crème dessert vanille	<b>Brassé aux fruits</b>
	<b>Betteraves rouges</b>	Salade d'endives	Salade d'haricots verts	<b>Menu des Iles</b> Salade exotique	Salade Esaü	<b>Macédoine</b>	Salade de lingots
JEUDI	Escalope de poulet aux champignons	Cassoulet (P)	Rôti de dinde à l'estragon	Rougail saucisse (P)	<b>Sauté de porc (P)</b> à la dijonnaise	Palets fromagés	<b>Jambon supérieur (P)</b>
	<b>Pommes de terre</b> , petits pois	<b>Pommes de terre</b>	<b>Coquillettes</b> , sauce, emmental râpé	Riz, sauce	<b>Tortis</b> , emmental râpé	Coquillettes, sauce au curry	<b>Purée</b> , salade, sauce
VENDREDI	Fruit	Mimolette	Biscuit	Fromage	Biscuit	Fruit de saison	Gouda
	Yaourt aromatisé	<b>Fruit de saison</b>	Salade de fruits	Tartelette à la noix de coco	<b>Fruit de saison</b>	Mousse au chocolat	<b>Fruit de saison</b>
SAMEDI	Entrée chaude	FERIE	Carottes râpées	Macédoine	Betteraves rouges	Taboulé	Betteraves rouges
	<b>Bœuf stroganoff</b>		Cordon bleu	Emincé de volaille au curry	Nuggets	Colin poêlé au beurre	Boulette à l'orientale
DIMANCHE	Purée au lait, sauce	<b>Potage crécy</b>	Riz, sauce tomate	Pommes sautées, salade	Frites au four, mayonnaise	Pommes de terre, salade, mayonnaise	Semoule, sauce
	Fruit de saison	Steak de soja	Biscuit	Mimolette	Maasdam	Camembert	Biscuit
LUNDI	Fromage blanc nature sucré	<b>Spaghettis</b> , sauce au curry, emmental râpé	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Yaourt nature sucré
	Potage d'Antan	Fruit	Charcuterie (P)	Potage au potiron	Potage cultivateur	Potage à la tomate	<b>Coleslaw</b>
MARDI	Gratiné de poisson	<b>Crème dessert chocolat</b>	<b>Bœuf bourguignon</b>	Bolognaise de soja	Escalope de volaille	Paëlla	Steak de soja
	Riz, sauce	<b>Yaourt nature sucré</b>	<b>Purée</b>	<b>Farfalles</b> , emmental râpé	<b>Semoule</b> , piperade	Sauce	<b>Farfalles</b> , sauce tomate, emmental râpé
MERCREDI	Fromage		Fromage	Fruit de saison	Fromage	Biscuit	Biscuit
	Flan pâtissier	Céleri rémoulade	Salade composée	<b>Crème dessert chocolat</b>	Liégeois chocolat	Fromage blanc nature sucré	Nappé caramel
JEUDI	Taboulé	Hachis Parmentier	Falafels	Œuf mayonnaise	<b>Carottes râpées</b>	Salade de maïs	Menu de Noël
	Rôti de porc (P) au caramel	Salade	<b>Semoule</b> , légumes couscous	Croquette de poisson	<b>Gratin de pommes de terre aux 2 fromages</b>	<b>Goulasch</b>	
VENDREDI	Pommes sautées, haricots verts, sauce	Fruit	<b>Fromage frais</b>	Pommes de terre, fondue de poireaux, sauce	Salade	Pommes sautées, haricots verts	
	Bûchette au lait mélangé	Nappé caramel	Fruit de saison	<b>Gouda</b>	St Nicolas	Vache Picon	
SAMEDI	Fruit de saison			Fruit de saison	Yaourt	<b>Fruit de saison</b>	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements