

# Menus du 8 au 26 Juillet 2019



Sobrie Restauration

## Du 8 au 12 Juillet


L  
U  
N  
D  
I

**Coleslaw**   
Raviolis  
Emmental râpé  
Biscuit  
**Brassé aux fruits** 


M  
A  
R  
D  
I

Taboulé  
Rôti de dinde à l'estragon  
Haricots verts, pommes de terre  
Fromage  
Fruit de saison

M  
E  
R  
C  
R  
E  
D  
I

**Melon**   
Colin meunière  
Riz, sauce citron  
Biscuit  
Yaourt



J  
E  
U  
D  
I

Œuf mayonnaise  
Saucisse (P)  
Pommes sautées, **ratatouille**   
Biscuit  
Yaourt nature sucré


V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I


Salade de tomates  
Paupiette de veau  
Farfalles, sauce marenco, emmental râpé  
Fromage  
Glace



## Du 15 au 19 Juillet

**Pastèque**    
**Sauté de bœuf** aux oignons  
Pommes de terre, gratin de courgettes  
Fruit de saison  
Nappé caramel

**Repas Froid**  
Betteraves rouges  
Salade de riz au thon et fromage  
Mayonnaise  
Fromage  
Eclair au chocolat

Hamburger  
Pommes américaines, salade, ketchup  
Fromage 


**Yaourt aromatisé**  
Salade de concombres 


**Jambon supérieur (P)**  
**Tortis**, sauce tomate, emmental râpé   
Fromage  
**Fruit de saison** 

Salade Esauti  
Donuts de poulet au fromage  
Pommes de terre, tomate provençale, sauce curry  
Biscuit  
Fromage blanc nature sucré




## Du 22 au 26 Juillet

Carottes râpées  
Croquette de poisson  
Riz, sauce aux poireaux  
Fruit de saison  
Yop à la fraise

Charcuterie (P)  
Boulettes   
**Semoule**, légumes couscous  
Vache Picon  
Fruit de saison

Melon  
Waterzoi de volaille  
Purée au lait  
Biscuit   
**Crème dessert chocolat**

Salade composée  
Spaghettis à la carbonara (P)  
Emmental râpé  
Biscuit  
Glace

Salade d'haricots verts  
Fricadelle  
Pommes noisettes, salade, mayonnaise  
**Mimolette**    
**Compote** 

### Légende



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 29 Juillet au 23 Août 2019



Sobrie Restauration

	Du 29 au 2 Août	Du 5 au 9 Août	Du 12 au 16 Août	Du 19 au 23 Août
L U N D I	Céleri rémoulade 		<b>Betteraves rouges</b> 	<b>Repas Froid</b>  <b>Carottes râpées</b> 
	<b>Sauté de porc</b> (P) au caramel	Hamburger	Calamars à la romaine	Salade de pâtes au poulet
	Brocolis, pommes röstis	Pommes américaines, salade, ketchup	Pommes de terre, salade, sauce tartare	Sauce cocktail 
	Biscuit	Fromage	Fruit de saison	Biscuit 
	Mousse au chocolat	Yaourt aromatisé	Crème dessert vanille	<b>Mousse au chocolat</b>
M A R D I	Salade fromagère	Macédoine	Salade Arlequin	Charcuterie (P)
	Paëlla	Colin poêlé au beurre	Rôti de dinde	Boulettes 
	Sauce	<b>Farfalles</b> , sauce citron, emmental râpé 	Riz aux légumes secs, sauce estragon	<b>Semoule</b> , légumes couscous
	Fromage	Biscuit	Fromage	Mimolette
	Donut à la framboise	Petit filou au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison
M E R C R E D I	<b>Coleslaw</b> 	<b>Salade de concombres</b> au maïs 	<b>Pastèque</b> 	Melon
	Aiguillette de hoki aux céréales	Escalope de poulet	Raviolis	Cordon bleu
	Gratin niçois	Risotto aux champignons, sauce forestière	Emmental râpé	Purée au lait, sauce tomate
	Biscuit	Fromage	Biscuit	Biscuit 
	<b>Brassé aux fruits</b> 	Fruit de saison	<b>Brassé aux fruits</b> 	<b>Yaourt nature sucré</b>
J E U D I	<b>Repas Froid</b>	Melon		Salade waldorf
	Betteraves rouges	Palette à la diable (P)	FERIE	Rôti de porc (P)
	Rôti de dinde	Purée au lait, sauce		Pommes de terre, petits pois, sauce moutarde
	Taboulé, salade de tomates, mayonnaise	Fromage		Fromage
	<b>Camembert</b> 	Glace		Glace
V E N D R E D I	<b>Pastèque</b> 	Pas de repas	Salade d'haricots verts	Salade mexicaine
	Lasagnes		Saucisse de Strasbourg (P) 	Colin meunière
	Salade		Pommes sautées, <b>courgettes provençales</b>	Riz, piperade
	Fruit de saison		Carré Président	Fromage frais
	Flan vanille		Tarte aux pommes	Fruit de saison

## Légende



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