

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
LUNDI	<p>Betteraves rouges </p> <p>Lasagne à la bolognaise</p> <p>Salade</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p>	<p>Calamars à la romaine</p> <p>Pommes de terre Salade Sauce tartare</p> <p>Maasdam</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Escalope de poulet forestière</p> <p>Gratin de pommes de terre Courgette au thym</p> <p>Crème dessert vanille </p>	<p>Paupiette de veau marengo</p> <p>Pommes sautées </p> <p>Salade</p> <p>Gouda</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Macédoine / Pamplemousse + sucre / Thon mayonnaise</p> <p>Rougail saucisse (P)</p> <p>Riz Sauce</p> <p>Liégeois chocolat / Brassé aux fruits</p>	<p>Taboulé / Charcuterie</p> <p>Raviolis</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Carottes râpées à la graine de moutarde </p> <p>Omelette</p> <p>Tortis Sauce tomate et origan Emmental râpé</p>
MARDI	<p>Melon </p> <p>Sauté de porc à la moutarde (P) </p> <p>Pommes croquettes Petits pois</p> <p>Mousse au chocolat / Flan vanille</p>	<p>Pastèque</p> <p>Blanquette de volaille</p> <p>Riz </p> <p>Sauce</p> <p>Yaourt nature sucré </p>	<p>Coleslaw </p> <p>Tortellini à la provençale</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de concombres </p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz Sauce</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade composée / Salade esaü</p> <p>Palets fromagers</p> <p>Tortis </p> <p>Sauce moutarde</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Pépites de poisson (MSC) </p> <p>Riz Sauce aux poireaux</p> <p>Brie </p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade de tomates au persil / Sardines + citron/ Betteraves rouges à l'échalote</p> <p>Bœuf massalé </p> <p>Pommes noisettes Salade</p> <p>Yaourt aromatisé </p>
JEUDI	<p>Poisson au curry (MSC) </p> <p>Riz Brocolis</p> <p>Fromage frais</p> <p>Donut's</p> <p>Carottes râpées HVE / Salade mexicaine / Salade Grecque </p> <p>Croque veggie à la tomate</p> <p>Farfalles Sauce tomate Emmental râpé</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade mêlée aux croûtons / Salade de haricots verts</p> <p>Bœuf aux oignons </p> <p>Semoule Sauce</p> <p>Liégeois chocolat / Yaourt aux fruits</p> <p>Salade de concombres </p> <p>Bolognaise végétale</p> <p>Spaghettis Emmental râpé</p> <p>Glace</p>	<p>Hamburger</p> <p>Pommes américaines Salade Ketchup</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p> <p>Rôti de porc aux herbes (P) </p> <p>Boulgour Petits légumes</p> <p>Vache picon</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Pastèque</p> <p>Poisson poêlé au beurre (MSC) </p> <p>Purée Salade</p> <p>Nappé caramel</p> <p>Salade de tomates / Charcuterie</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Coquillettes Sauce au curry</p> <p>Glace</p>	<p>Melon</p> <p>Rôti de dinde à l'estragon</p> <p>Pommes de terre Haricots verts</p> <p>Eclair à la vanille</p> <p>Boulettes </p> <p>Semoule Légumes couscous</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de concombres bulgare / Salade mexicaine / Salade de tomates</p> <p>Aiguillette de blé à l'emmental</p> <p>Farfalles Sauce</p> <p>Glace</p> <p>Poulet madras </p> <p>Pommes de terre Gratin de courgettes </p> <p>Camembert</p> <p>Compote</p>	<p>Poulet cajun</p> <p>Semoule Piperade</p> <p>Fromage frais ail et fines herbes</p> <p>Tartelette pomme cannelle</p> <p>Céleri au curry / Macédoine / Charcuterie</p> <p>Chipolatas (P)</p> <p>Purée à la noix de muscade Sauce paprika</p> <p>Flan vanille / Yaourt aux fruits</p>
VENREDI							



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologiques



Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements