

Menus du 02 septembre au 18 octobre 2024



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



Produits Labelisés

	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	Betteraves rouges Lasagne à la bolognaise Salade Yaourt brassé aux fruits	Calamars à la romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Maasdam Fruit de saison	Melon Escalope de poulet forestière Gratin de pommes de terre Courgette au thym Crème dessert vanille	Paupiette de veau marenco Pommes sautées Salade Gouda Fruit de saison	Macédoine Rougail saucisse (P) Riz Sauce Liégeois chocolat	Chou-fleur à la vinaigrette Raviolis Emmental râpé Mousse au chocolat	Carottes râpées à la graine de moutarde Omelette Tortis Sauce tomate et origan Emmental râpé	
	MARDI	Melon Sauté de porc à la moutarde (P) Pommes croquettes Petits pois Mousse au chocolat	Pastèque Blanquette de volaille Riz Sauce Yaourt nature sucré	Coleslaw Tortellini à la provençale Emmental râpé Fruit de saison	Salade de concombres Chili sin carne Riz Sauce Yaourt aromatisé	Salade composée Palets fromagers Tortis Sauce moutarde Fruit de saison	Fruit de saison Pépites de poisson (MSC) Riz Sauce aux poireaux Brie Fruit de saison	L Fruit de saison a Salade de tomates au persil Bœuf massalé
		MERCREDI	Salade Grecque Omelette Gratin niçois Fruit de saison	Fricadelle Pommes noisettes Tomate provençale Mayonnaise Mimolette Fruit de saison	Salade marocaine Goulash Riz Sauce Gaufre liégeoise	Carottes râpées Emincé de poulet aux champignons Pennes Emmental râpé Compote	Salade de maïs Gratiné de poisson (MSC) Pommes croquettes Salade Crème dessert caramel	Salade de tomates Escalope de poulet aux champignons Boulgour Sauce Yaourt brassé aux fruits
	JEUDI		Poisson au curry (MSC) Riz Brocolis Fromage frais Donut's	Salade mêlée aux croûtons Bœuf aux oignons Semoule Sauce Liégeois chocolat	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Fromage blanc nature sucré	Pastèque Poisson poêlé au beurre (MSC) Purée Salade Nappé caramel	Melon Rôti de dinde à l'estragon Pommes de terre Haricots verts Eclair à la vanille	Salade de concombres bulgare Aiguillette de blé à l'emmental Farfalles Sauce andalouse Glace
		 VENDREDI	Carottes râpées HVE Croque veggie à la tomate Farfalles Sauce tomate Emmental râpé Fruit de saison	Salade de concombres Bolognaise végétale Spaghettis Emmental râpé Glace	Rôti de porc aux herbes (P) Boulgour Petits légumes Vache picon Gâteau basque	Salade de tomates Cordon bleu Coquillettes Sauce au curry Glace	Boulettes Semoule Légumes couscous Mimolette Fruit de saison	Poulet madras Pommes de terre Gratin de courgettes Camembert Compote

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements