

Menus du 2 Novembre au 18 Décembre 2020



Sobrie Restauration

	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	<p>Carottes râpées </p> <p>Emincé de soja à la tomate</p> <p>Tortis, sauce, emmental râpé</p> <p>Compote pomme vanille </p>	<p>Macédoine</p> <p>Colin meunière</p> <p>Riz, sauce au citron</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Potage à la tomate </p> <p>Jambon supérieur (P)</p> <p>Pommes röstis, salade, mayonnaise</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Betteraves rouges en lanières</p> <p>Paupiette de veau Marengo</p> <p>Duo de chou-fleur pommes de terre</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p>	<p>Hamburger</p> <p>Frites, salade, ketchup</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Œuf mayonnaise</p> <p>Saucisse (P)</p> <p>Pommes de terre, compote </p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Soupe à l'oignon + biscotte</p> <p>Waterzöi de poisson</p> <p>Riz aux petits légumes, sauce</p> <p>Flan au chocolat</p>	
MARDI	<p></p> <p>Betteraves rouges</p> <p>Escalope de poulet aux champignons</p> <p>Pommes de terre, petits pois</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade d'endives</p> <p>Cassoulet (P)</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade d'haricots verts</p> <p>Rôti de dinde à l'estragon</p> <p>Coquillettes, sauce, emmental râpé</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Menu des Iles</p> <p>Salade exotique</p> <p>Rougail saucisse (P)</p> <p>Riz, sauce </p> <p>Tartelette à la noix de coco</p>	<p>Salade Esaü</p> <p>Sauté de porc (P) à la dijonnaise </p> <p>Tortis, emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Salade Esaü</p> <p>Sauté de porc (P) à la dijonnaise </p> <p>Tortis, emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine</p> <p>Palets fromagés</p> <p>Coquillettes, sauce au curry</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p></p> <p>Jambon supérieur (P)</p> <p>Purée au lait, salade</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>
JEUDI	<p></p> <p>Potage d'Antan</p> <p>Gratiné de poisson</p> <p>Riz, sauce</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Potage crécy </p> <p>Omelette</p> <p>Macaroni, sauce au curry, emmental râpé</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade de choux rouges aux pommes</p> <p>Bœuf bourguignon </p> <p>Purée au lait</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Potage au potiron</p> <p>Bolognaise de soja</p> <p>Farfalles, emmental râpé </p> <p>Flan vanille</p>	<p>Thon mayonnaise</p> <p>Escalope de volaille</p> <p>Semoule, piperade</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Thon mayonnaise</p> <p>Escalope de volaille</p> <p>Semoule, piperade</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Paëlla</p> <p>Sauce</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Coleslaw </p> <p>Omelette</p> <p>Farfalles, sauce tomate, emmental râpé</p> <p>Riz au lait</p>
 VENDREDI	<p></p> <p>Rôti de porc (P) au caramel</p> <p>Frites</p> <p>Bûchette au lait mélangé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Hachis Parmentier</p> <p>Salade</p> <p>Mimolette</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Falafels</p> <p>Semoule, légumes couscous</p> <p>Fromage frais </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Croquette de poisson</p> <p>Pommes de terre, fondue de poireaux, sauce</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Gratin de pommes de terre aux 2 fromages</p> <p>Salade</p> <p>St Nicolas </p> <p>Yaourt</p>	<p>Carottes râpées à l'orange </p> <p>Gratin de pommes de terre aux 2 fromages</p> <p>Salade</p> <p>St Nicolas </p> <p>Yaourt</p>	<p>Goulasch </p> <p>Pommes sautées, haricots verts</p> <p>Vache Picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu de Noël </p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologique