













Menus du 26 Avril au 6 Juillet 2021



Sobrie Restauration



	Du 26 au 30 Avril	Du 3 au 7 Mai	Du 10 au 14 Mai	Du 17 au 21 Mai	Du 24 au 28 Mai	Du 31 au 4 Juin
LUNDI	Macédoine	Céleri rémoulade			<i>Férié</i>	Hamburger
	Thon à la catalane	Lasagnes	Omelette	Sauté de porc (P) au romarin 	<i>Lundi de Pentecôte</i>	Frites, salade, ketchup
	Coquillettes, emmental râpé	Salade	Pommes croquettes, salade, mayonnaise	Pommes de terre, haricots verts		Fromage
MARDI	Compote	Nappé caramel	Fromage frais	Mimolette 	Radis beurre	Crème dessert caramel
	Pamplemousse + sucre		Liégeois chocolat	Fruit de saison	Galette soja	Pastèque
	Omelette	Emincé de poulet	Carottes râpées 	Menu Italien 	Salade de tomates mozzarella	Blanquette de volaille 
MERCREDI	Purée au lait, haricots verts, sauce dijonnaise	Pommes sautées, petits pois, sauce au curry	Escalope de poulet	Lasagnes aux légumes 	Pommes röstis, gratin de courgettes, sauce	Riz, sauce 
	Pâtisserie	Camembert 	Tortis, sauce suprême, emmental râpé	Fruit de saison	Compote	Mousse au chocolat
		Fruit de saison	Fruit de saison	<i>Férié</i>	Tartelette au citron	Salade composée
JEUDI	Hamburger	Boulettes		Boulette	Coleslaw 	Galette de soja
	Pommes américaines, salade, ketchup	Semoule, légumes couscous		Semoule, légumes couscous	Colin	Farfalles, emmental râpé, sauce à la graine de moutarde
	Fromage		<i>Ascension</i>	Fruit de saison	Riz, sauce bercy 	Fruit de saison
VENDREDI	Yaourt aromatisé	Fruit de saison		Salade de concombres	Petit filou au chocolat	
	Betteraves rouges 	Salade de concombres		Rôti de dinde au paprika	Chipolatas (P)	Carbonade 
	Pépites de poisson	Palets fromagés	Pas de repas	Frites	Taboulé, salade de tomates, sauce barbecue	Pommes sautées, étuvée de carottes
	Riz, sauce au citron	Farfalles, sauce à la moutarde		Nappé caramel	Maasdam	Fromage frais ail et fines herbes
	Fruit de saison	Yaourt nature sucré			Glace	Gâteau basque


Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises


Tous nos œufs sont pondus en France


Nouveau Produit


Produit Saveur en Or


Produits Biologique

Menus du 26 Avril au 6 Juillet 2021



Sobrie Restauration



	Du 7 au 11 Juin	Du 14 au 18 Juin	Du 21 au 25 Juin	Du 28 au 2 Juillet	Du 5 au 6 Juillet
L U N D I	Melon	Betteraves rouges	Melon	Pastèque	Melon
	Escalope de poulet aux champignons	Donuts de poulet au fromage	Calamars à la romaine	Paëlla de poisson	Beuf aux oignons
	Boulgour aux légumes, sauce	Farfalles, sauce dijonnaise	Pommes de terre, salade, sauce tartare	Sauce	Tortis, emmental râpé, sauce
	Yaourt brassé aux fruits	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Liégeois vanille	Mousse au chocolat
M A R D I	Jambon (P)	Pastèque	Carottes râpées à l'orange	Salade Florida	Jambon (P)
	Semoule, piperade	Gratin de poisson	Goulesch	Palets fromagés	Carottes râpées, taboulé, mayonnaise
	Edam	Riz, sauce	Macaroni, emmental râpé, sauce	Purée, salade, sauce moutarde	Fromage frais
	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison
J E U D I	Macédoine	Salade de concombres	Omelette	Escalope de poulet	
	Knack végétale	Rôti de porc (P) aux olives	Blé, ratatouille	Tomate provençale, pommes de terre, sauce tandoori	
	Coquillettes , emmental râpé, sauce au curry	Pommes sautées, haricots verts, sauce	Bûchette au lait mélangé	Coulommiers	
	Fromage blanc nature sucré	Flan vanille	Glace	Beignet à la framboise	
V E N D R E D I	Salade de tomates basilic	Boulettes végétales	Hamburger	Salade de concombres	
	Pépites de poisson	Tajine aux abricots secs, semoule	Frites, salade, ketchup	Spaghettis à la carbonara (P)	
	Riz, sauce au citron	Eclair au chocolat	Fromage	Emmental râpé	
	Mister Freeze		Yaourt nature sucré	Fruit de saison	

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologique