










Menus du 3 Mai au 6 Juillet 2021



Sobrie Restauration

	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	Chou-fleur vinaigrette			<i>Férié</i>	
	Lasagnes	Omelette	Sauté de porc (P) au romarin	<i>Lundi de Pentecôte</i>	Hamburger
MARDI		Pommes croquettes, salade, mayonnaise	Pommes de terre, haricots verts		
	Brassé aux fruits	Fromage frais	Mimolette		Yaourt nature sucré
MERCREDI		Liégeois chocolat	Fruit de saison		
		Carottes râpées	Menu Italien  Salade de tomates mozzarella	Betteraves rouges	Pastèque
JEUDI	Emincé de poulet	Escalope de poulet		Ravioles aux épinards	Blanquette de volaille 
	Pommes sautées, petits pois, sauce au curry	Tortis, emmental râpé	Lasagnes aux légumes 	Emmental râpé	Riz, sauce 
VENDREDI	Camembert 	Fruit de saison	Tartelette au citron	Compote	Mousse au chocolat
	Fruit de saison	<i>Férié</i>		Coleslaw 	Salade d'haricots verts
SAMEDI	Boulette	<i>Ascension</i>	Boulette	Colin	Bolognaise de soja
	Semoule, légumes couscous		Semoule, légumes couscous	Riz, sauce bercy 	Farfalles, emmental râpé
DIMANCHE	Vache Picon		Gouda	Petit filou au chocolat	Fruit de saison
	Fruit de saison	Pas de repas	Fruit de saison 		
LUNDI	Salade de concombres		Salade de concombres	Chipolatas (P)	Carbonade 
	Palets fromagés		Rôti de dinde au paprika	Taboulé, salade de tomates, sauce barbecue	Pommes sautées, étuvée de carottes
MARDI	Farfalles, sauce à la moutarde		Pommes sautées, petits pois, sauce	Maasdam	Fromage frais ail et fines herbes
			Nappé caramel	Glace	Gâteau basque


Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises


Tous nos œufs sont pondus en France


Nouveau Produit


Saveurs


Produit Saveur en Or


Produits Biologique

Menus du 3 Mai 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 Escalope de poulet aux champignons Boulgour aux légumes, sauce Yaourt brassé aux fruits	Betteraves rouges Donuts de poulet au fromage Farfalles, sauce dijonnaise Fruit de saison	Melon Calamars à la romaine Pommes de terre , salade, sauce tartare Crème dessert chocolat	Pastèque Paëlla mixte Sauce Liégeois vanille	Melon Bœuf aux oignons Tortis, emmental râpé, sauce Mousse au chocolat
	M A R D I	Sauté de porc (P) Purée de légumes, sauce tandoori Edam Fruit de saison	Pastèque Gratiné de poisson Riz, sauce Yaourt aromatisé	Carottes râpées Goulesch Macaroni, emmental râpé, sauce Fruit de saison	Salade Florida Palets fromagés Purée, salade, sauce moutarde Compote
J E U D I		Macédoine Knack végétale Coquillettes , emmental râpé, sauce au curry Fromage blanc nature sucré	Salade de concombres Rôti de porc (P) aux olives Pommes de terre, haricots verts, sauce Crème dessert vanille	Omelette Blé, ratatouille Bûchette au lait mélangé Glace	Escalope de poulet Tomate provençale, pommes de terre , sauce tandoori Coulommiers Beignet à la framboise
	V E N D R E D I	Salade de tomates basilic Pépites de poisson Riz, sauce au citron Glace	Boulettes végétales Tajine aux abricots secs, semoule Vache Picon Eclair au chocolat	Hamburger Pommes américaines, salade, ketchup Yaourt nature sucré	Salade de concombres Chipolatas (P) Spaghettis, Sauce, emmental râpé 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