

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



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 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
LUNDI	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
	MARDI	Sauté de porc (P) Purée de légumes, sauce tandoori Edam Fruit de saison	Pastèque Gratiné de poisson Riz, sauce Yaourt aromatisé	Carottes râpées Goulasch Macaroni, emmental râpé, sauce Fruit de saison	Salade Florida Palets fromagés Purée, salade, sauce moutarde Compote
JEUDI		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
	VENDREDI	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