

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 Mai au 4 Juin
LUNDI	Macédoine	Céleri rémoulade	Omelette	Sauté de porc (P) au romarin	<i>Férié</i>	Hamburger
	Thon à la catalane	Lasagnes	Pommes croquettes, salade, mayonnaise	Pommes de terre, haricots verts	<i>Lundi de Pentecôte</i>	Pommes américaines, salade, ketchup
	Coquillettes, emmental râpé	Salade	Fromage frais	Mimolette		Yaourt nature sucré
	Compote	Nappé caramel	Liégeois chocolat	Fruit de saison		
MARDI	Salade d'haricots verts		Carottes râpées	Menu Italien	Salade mêlée	Pastèque
	Omelette	Emincé de poulet	Escalope de poulet	Salade de tomates mozzarella	Tortellini ricotta épinards	Blanquette de volaille
	Purée au lait, sauce dijonnaise	Pommes sautées, petits pois, sauce au curry	Tortis, sauce suprême, emmental râpé	Lasagnes aux légumes	Emmental râpé	Riz, sauce
	Pâtisserie	Camembert	Fruit de saison	Tartelette au citron	Compote	Mousse au chocolat
JEUDI	Hamburger	Boulettes	<i>Férié</i>	Boulette	Coleslaw	Salade composée
	Pommes américaines, salade, ketchup	Semoule, légumes couscous	<i>Ascension</i>	Semoule, légumes couscous	Colin	Galette de soja
	Yaourt aromatisé	Vache Picon		Gouda	Riz, sauce bercy	Farfalles, emmental râpé, sauce à la graine de moutarde
	Betteraves rouges	Fruit de saison		Fruit de saison	Petit filou au chocolat	Fruit de saison
VENDREDI	Pépites de poisson	Salade de concombres	Pas de repas	Salade de concombres	Chipolatas (P)	Carbonade
	Riz, sauce au citron	Palets fromagés		Rôti de dinde au paprika	Taboulé, salade de tomates, sauce barbecue	Pommes sautées, étuvée de carottes
	Fruit de saison	Farfalles, sauce à la moutarde		Pommes sautées, petits pois, sauce	Maasdam	Fromage frais ail et fines herbes
		Yaourt nature sucré		Nappé caramel	Glace	Gâteau basque

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

NOUVEAU PRODUIT

Nouveaux Produits

Saveurs

Produit Saveur en Or

Produits Biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus du 26 Avril au 6 Juillet 2021



	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 mixte	Bœuf 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	Salade Florida	Jambon (P)
		Purée, salade	Gratiné de poisson	Goulesch	Palets fromagés	
		Edam	Riz, sauce	Macaroni, emmental râpé, sauce	Purée, salade, sauce moutarde	
		Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Compote	
	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		
V E N D R E D I	Fromage blanc nature sucré	Flan vanille	Glace	Beignet à la framboise		
	Salade de tomates basilic	Boulettes végétales	Hamburger	Salade de concombres		
	Pépites de poisson	Tajine aux abricots secs, semoule	Pommes américaines, salade, ketchup	Spaghettis à la carbonara (P)		
	Riz, sauce au citron	Vache Picon	Yaourt nature sucré	Emmental râpé		
	Glace	Eclair au chocolat		Fruit de saison		

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

NOUVEAU PRODUIT

Produit Saveur en Or

BIO Produits Biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements