

# Menus du 1<sup>er</sup> Septembre au 21 Octobre 2022



Sobrie Restauration

	Du 29/08 au 2 Septembre	Du 5 au 9 Septembre	Du 12 au 16 Septembre	Du 19 au 23 Septembre	Du 26 au 30 Septembre	Du 3 au 7 Octobre	Du 10 au 14 Octobre Ch'ti semaine	Du 17 au 21 Octobre
<b>LUNDI</b>		<b>Menu Végétarien</b> Melon Tortellini Ricotta Epinard Emmental râpé Liégeois chocolat	Pastèque Emincé de poulet Riz aux oignons, Sauce estragon Crème dessert chocolat	<b>Colin</b> poêlé au beurre (MSC) Riz, julienne de légumes Sauce ail et fines Carré de l'Est Fruit de saison	Carottes râpées Sauté de porc aux olives (P) Macaroni, sauce Emmental râpé Yaourt aromatisé	<b>Menu Végétarien</b> Lasagne de légumes Salade Coulommiers Fruit de saison	Betteraves rouges Carbonade Tortis, sauce Emmental râpé Fruit de saison	<b>Pépites de poisson</b> (MSC) Riz, fondue de poireaux Sauce citron Gouda Fruit de saison
<b>MARDI</b>		Sauté de bœuf à la provençale Pommes de terre, Ratatouille Camembert Fruit de saison	Saucisse (P) Gratin de pommes de terre et brocolis Edam Fruit de saison	Melon Jambon (P) Pommes noisettes, Salade, mayonnaise Yaourt brassé aux fruits	Salade de tomates Burger de bœuf Purée de potiron Sauce brune Petit filou chocolat	Salade de concombres Escalope de poulet Purée de céleri Sauce forestière Crème dessert vanille	<b>Carottes râpées</b> (HVE) Fricadelle Pommes sautées Salade mêlée, mayonnaise Flan vanille	<b>Menu Végétarien</b> Macédoine Omelette Farfalles, sauce aux poivrons; Emmental râpé Yaourt nature sucré
<b>MERCREDI</b>		Céleri rémoulade Nuggets de poulet Riz, Sauce au curry Crème dessert caramel	<b>Poisson à la provençale</b> (MSC) Semoule, piperade Bûchette au lait mélangé Chou à la vanille	Hamburger Frites au four, Salade, ketchup Crème dessert vanille	Emincé de poulet au thym Pommes sautées, salade Carré Président Compote	Chou - fleur à la vinaigrette Boulettes Farfalles, sauce orientale Emmental râpé Fruit de saison	<b>Waterzoï de poisson</b> (MSC) Riz, petits légumes Camembert Brassé aux fruits	Salade Esaü Sauté de poulet Tandoori Pommes américaines, Salade Nappé caramel
<b>JEUDI</b>	Betteraves rouges <b>Gratiné de poisson</b> (MSC) Riz Yaourt nature sucré	Carottes râpées Rôti de porc (P) Farfalles, Sauce Dijonnaise, Emmental râpé Yaourt aromatisé	Hamburger Pommes américaines, Salade, ketchup Nappé caramel	<b>Menu Végétarien</b> Betteraves rouges Omelette Tortis, sauce moutarde Emmental râpé Fruit de saison	<b>Menu Végétarien</b> Boulettes de soja Semoule, Légumes couscous Gouda Fruit de saison	Macédoine <b>Croquette de poisson</b> (MSC) Riz, sauce basilic Fromage blanc nature sucré	<b>Menu Végétarien</b> Chicon gratin (P) Pommes de terre, Sauce Mimolette Compote	Salade Arlequin Paupiette de veau Marengo Pommes de terre, Haricots verts, sauce Glace
<b>VENREDI</b>	Escalope de poulet au paprika Pommes sautées, Salade Mimolette Salade de fruits	Salade de tomates <b>Poisson meunière</b> (MSC) Purée au lait, Sauce à l'Aneth Crumble aux pommes	<b>Menu Végétarien</b> Salade de concombres Tomates farcies végétales Coquillettes, sauce tomate, emmental râpé Glace	Salade waldorf Rôti de dinde aux champignons Pommes de terre Petits pois, sauce Flan pâtissier	Salade fromagère <b>Colin à la dieppoise</b> (MSC) Riz, sauce Glace	Petit salé aux lentilles (P) Pommes de terre, sauce Vache Picon Beignet au chocolat	<b>Menu Végétarien</b> Salade waldorf Ch'ti flette végétarienne Salade Tarte au sucre	Escalope de poulet au paprika Boulgour, piperade Fromage frais 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 Biologiques

Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements