

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
L	Macédoine	Chou-fleur vinaigrette	Menu Végétarien		<i>Férié</i>	
U	Thon à la catalane	Lasagnes	Omelette	Sauté de porc (P) au romarin		Hamburger
2	Coquillettes, emmental râpé		Pommes croquettes, salade, mayonnaise	Pommes de terre, haricots verts	<i>Lundi de Pentecôte</i>	Pommes américaines, salade, ketchup
L		Brassé aux fruits	Fromage frais	Mimolette		Mousse au chocolat
2	Compote		Liégeois chocolat	Fruit de saison		
7	Menu Végétarien		Carottes râpées	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Pastèque
N	Salade d'haricots verts		Escalope de poulet	Menu Italien	Betteraves rouges	Blanquette de volaille
D	Omelette	Emincé de poulet	Tortis, emmental râpé	Salade de tomates mozzarella		Riz, sauce
I	Purée au lait, sauce	Pommes sautées, petits pois, sauce au curry	Fruit de saison	Lasagnes aux légumes	Raviolis aux épinards	Yaourt nature sucré
M	Crème dessert vanille	Camembert		Tartelette au citron	Emmental râpé	
A	Coleslaw	Fruit de saison	Betteraves rouges	Macédoine	Compote	Salade Esau
R	Croquette de poisson	Salade de tomates	Beuf Marengo	Waterzoi de poisson	Escalope de poulet au curry	Rissolette de veau
R	Semoule, piperade	Colin à la dieppoise	Purée au lait	Riz, sauce	Pommes rôtis, gratin de courgettes	Pommes de terre, salsifis
D	Fromage blanc nature sucré	Riz, sauce	Tarte aux pommes	Yaourt brassé aux fruits	Camembert	Crème dessert vanille
I		Crème dessert chocolat			Fruit de saison	Menu Végétarien
M	Hamburger	Boulette	<i>Férié</i>	Boulette	Coleslaw	Salade d'haricots verts
E	Pommes américaines, salade, ketchup	Semoule, légumes couscous	<i>Ascension</i>	Semoule, légumes couscous	Goulasch	Bolognaise de soja
U	Yaourt aromatisé	Carré		Gouda	Riz, sauce brune	Farfalles, emmental râpé
D	Betteraves rouges	Fruit de saison		Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison
V	Salade de concombres	Menu Végétarien	Pas de repas	Salade de concombres		Carbonade
E	Escalope de poulet	Palets fromagés		Rôti de dinde au paprika	Chipolatas (P)	Pommes sautées, étuvée de carottes
N	Riz, sauce aux champignons	Farfalles, sauce à la moutarde		Pommes sautées, petits pois, sauce	Taboulé, salade de tomates, sauce barbecue	Fromage frais ail et fines herbes
D		Yaourt nature sucré		Nappé caramel	Maasdam	Glace
R					Gâteau basque	
E						
D						
I						

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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 Escalope de poulet aux champignons Boulgour aux légumes, sauce Yaourt brassé aux fruits	Betteraves rouges Emincé de poulet Farfalles, sauce dijonnaise, emmental râpé Fruit de saison	Melon Calamars à la romaine Pommes de terre, salade, sauce tartare Crème dessert chocolat	Pastèque Paëlla de volaille Crème dessert vanille	Melon Bœuf aux oignons Tortis, emmental râpé, sauce Liégeois 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 Goulsch Macaroni, emmental râpé, sauce Fruit de saison	<u>Menu Végétarien</u> Salade Florida Palets fromagés Purée, salade, sauce moutarde Compote
J E U D I		Bœuf à l'ancienne Semoule, piperade Fromage frais Compote <u>Menu Végétarien</u> Macédoine Knack végétale Coquillettes, emmental râpé, sauce au curry Fromage blanc nature sucré	Coleslaw Hachis Parmentier Salade Mousse au chocolat Salade de concombres Rôti de porc (P) aux olives Pommes de terre, haricots verts, sauce Crème dessert vanille	Céleri rémoulade Rôti de dinde à l'estragon Riz, petits pois, sauce Nappé caramel <u>Menu Végétarien</u> Omelette Blé, ratatouille Carré Tarte aux pommes	Betteraves rouges Haché au cabillaud Pennes, emmental râpé, sauce Yaourt brassé aux fruits Escalope de poulet Tomate provençale, pommes de terre, sauce tandoori Coulommiers Glace
	V E N D R E D I	Salade de tomates basilic Pépites de poisson Riz, sauce au citron Eclair au chocolat	<u>Menu Végétarien</u> Boulettes végétales Tajine aux abricots secs, semoule Vache Picon Glace	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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements