

Menus du 7 mai au 6 Juillet 2018



Sobrie Restauration

L
U
N
D
I

Du 7 au 11 Mai
Coleslaw
Macaroni à la bolognaise
Emmental râpé
Compote

Férié

Armistice 1945

M
A
R
D
I

Betteraves rouges
Escalope de volaille
Petits pois, pommes sautées,
sauce aux champignons
Mousse au chocolat

Férié

*Jeudi de
L'Ascension*

J
E
U
D
I

Omelette
Boullgour, ratatouille
Carré Président
fruit de saison

Du 14 au 18 Mai
Hamburger
Pommes américaines, salade,
ketchup
Yaourt nature sucré

Carottes râpées
Rôti de dinde
Farfalles, sauce estragon,
emmental râpé
fruit de saison

Macédoine
Carbonade
Purée de légumes
Cocktail de fruits

Salade de concombres
Saucisse de Strasbourg (P)
Haricots blancs à la tomate,
pommes vapeur
Crème dessert vanille

Salade de tomates au
fromage
Steak au cabillaud
Riz, sauce aux petits légumes
Glace

Du 21 au 25 Mai
Férié
Lundi de Pentecôte

Lasagnes
Salade
Mimolette
Compote pomme banane

Pépites de poisson
Mélange de céréales,
épinards
Carré de l'Est
fruit de saison

Céleri rémoulade
Sauté de porc (P) à la
provençale
Purée au lait
Yaourt aromatisé

Salade Arlequin
Escalope de poulet tandoori
Petits pois, **pommes de
terre**
Beignet à la framboise

Du 28 Mai au 1 Juin
Emincé de bœuf Strogonoff
Pommes sautées, haricots
verts
Fromage frais
fruit de saison

Carottes râpées
Waterzoi de volaille
Blé aux petits légumes,
sauce
Petit filou au chocolat

Paupiette de veau marengo
Piperade, pommes
croquettes
Gouda
fruit de saison

Melon
Calamars à la romaine
Pommes de terre, salade,
sauce tartare
Nappé caramel

Salade de concombres
Rôti de porc fumé (P)
Tortis, sauce dijonnaise,
emmental râpé
Glace

Du 4 au 8 Juin
Betteraves rouges
Cordon bleu
Coquillettes, sauce tomate
Brassé aux fruits

Boulette
Semoule, légumes couscous
Vache Picon
fruit de saison

Melon
Omelette
Pommes vapeur, haricots
plats d'Espagne, sauce curry
Crème dessert vanille

Jambon supérieur (P)
Pommes croquettes, salade,
mayonnaise
Edam
Ananas au sirop

Pastèque
Cœur de colin
Riz, sauce au citron
Donut's chocolat

Légende



Toutes nos
viandes
Bovines et
Porcines
sont
françaises



Tous nos
œufs sont
pondus en
France



Nouveau
Produit



Produit
Saveur en
Or



Produits
Biologiques

Menus du 7 mai au 6 Juillet 2018



Sobrie Restauration

Du 11 au 15 Juin

L
U
N
D
I

Carottes râpées



Escalope de poulet
Macaroni, sauce thym
citron, emmental râpé

fruit de saison

M
A
R
D
I

Melon



Goulesch
Purée au lait



Mousse au chocolat

M
E
R
C
R
E
D
I

Salade composée
Marmite du pêcheur
Riz

Fromage blanc nature sucré

Ouverture de la Coupe du Monde de Football

Œuf à la russe
Croustifoot
Pommes rostis, salade, sauce
paprika



Flan pâtissier

V
E
N
D
R
E
D
I

Crêpinette de porc (P) à la
basquaise

Boulgour, ratatouille

Camembert
fruit de saison

Du 18 au 22 Juin

Hamburger
Pommes américaines, salade,
ketchup

Yaourt nature sucré



Saucisse aux herbes (P)
Taboulé, salade de tomates,
sauce barbecue
Mimolette
fruit de saison



Céleri rémoulade
Poulet à l'italienne
Pennes, emmental râpé

Compote

Pastèque

Rôti de bœuf

Pommes de terre, haricots
verts, sauce brune

Liégeois vanille

Betteraves rouges au
fromage

Poisson meunière

Riz, sauce citron

Glace

Du 25 au 29 Juin

Melon
Sauté de porc (P) aux olives
Pommes sautées, flageolets

Brassé aux fruits



Tajine de boulette d'agneau
Semoule, légumes aux fruits
secs
Carré de l'Est
fruit de saison

Carottes râpées
Fricadelle
Petits pois, pommes de
terre, sauce tomate

Crème dessert caramel

Macédoine

Aiguillette de hoki aux
céréales

Purée au lait, salade

Ile flottante

Salade de tomates



Rôti de dinde

Coquillettes, sauce suprême,
emmental râpé

Tartelette au chocolat



Du 2 au 6 Juillet

Betteraves rouges
Gratiné de poisson

Riz



Liégeois au chocolat

Salade de concombres
bulgares

Bœuf carottes



Pommes lyonnaises



Compote de pommes

Céleri rémoulade
Croquette de fromage
Tortis, sauce moutarde

fruit de saison

Pastèque

Escalope de poulet au basilic

Pommes noisettes, tomate
provençale

Fromage blanc nature sucré

Jambon supérieur (P)



Œuf dur, carottes râpées,
taboulé, mayonnaise
Gouda

fruit de saison

Légende



Toutes nos
viandes
Bovines et
Porcines
sont
françaises



Tous nos
œufs sont
pondus en
France



Nouveau
Produit



Produit
Saveur en
Or



Produits
Biologiques