

Menus du 27 Avril au 3 Juillet 2020



Sobrie Restauration

	Du 27 Avril au 1er Mai	Du 4 au 8 Mai	Du 11 au 15 Mai	Du 18 au 22 Mai	Du 25 au 29 Mai	Du 1er au 5 Juin
L U N D I	Lanières de betteraves Lasagnes Salade Compote	Carottes râpées Raviolis Emmental râpé Fruit de saison	Chicken Burger Pommes américaines, salade, ketchup Yaourt nature sucré	Menu des Iles Carottes râpées vinaigrette curcuma coco Rougail saucisse (P) Riz Tartelette à la mangue	Boulettes de soja Semoule, légumes couscous Carré Président Fruit de saison	Férié Lundi de Pentecôte
	M A R D I	Macédoine Emincé de volaille Tortis, emmental râpé Fruit de saison	Salade composée Escalope viennoise Pommes de terre, haricots verts, sauce curry Yaourt aromatisé	Waterzoi de poisson Riz, sauce Brie Fruit de saison	Salade de tomates Palets fromagés Gratin de courgettes, pommes de terre, sauce Fruit de saison	Salade de concombres Jambon supérieur (P) Pommes röstis, salade, mayonnaise Liégeois vanille
M E R C R E D I	Œuf mayonnaise Bourguignon Pommes de terre, brocolis, sauce Fromage blanc nature sucré	Colin Riz, fondue de poireaux, sauce citron Bûchette au lait mélangé Fruit de saison	Chou-fleur vinaigrette Paupiette de veau Marengo Printanière de légumes Crème dessert chocolat	Céleri rémoulade Escalope de poulet Pennes, sauce aux champignons, emmental râpé Brassé aux fruits	Carottes râpées Cordon bleu Pommes de terre, tomate provençale, sauce tomate Fruit de saison	Betteraves rouges Carbonade Pommes de terre, haricots verts Nappé caramel
	J E U D I	Salade mêlée fromagère Tomate farcie végétale Riz, sauce tomate Mousse au chocolat Férié Fête du Travail	Omelette Semoule, piperade Fromage frais Tartelette normande Férié Armistice 1945	Salade Florida Rôti de bœuf Purée au lait, sauce brune Compote Macédoine Bolognaise de lentilles Tortis, emmental râpé Donut	Férié Ascension Pas de repas	Fruit de saison Lanières de betteraves Rôti de dinde Coquillettes, sauce estragon, emmental râpé Yop Salade arlequin Bœuf à l'ancienne Purée au lait, sauce Glacé
V E N D R E D I						

Légende



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 27 Avril au 3 Juillet 2020



Sobrie Restauration

Du 8 au 12 Juin

L
U
N
D
I

Bœuf carottes

Pommes de terre, salade,
sauce

Gouda

Fruit de saison

M
A
R
D
I

Céleri rémoulade

Steak de soja

Spaghettis, sauce paprika,
emmental râpé

Crème dessert chocolat

M
E
R
C
R
E
D
I

Macédoine

Rôti de dinde

Purée au lait, sauce estragon

Liégeois vanille

J
E
U
D
I

Chipolatas (P)

Taboulé, salade de tomates,
sauce barbecue

Bûchette au lait mélangé

Glace

V
E
N
D
R
E
D
I

Pastèque

Nuggets de volaille

Petits pois, pommes sautées,
sauce échalote

Brassé aux fruits

Du 15 au 19 Juin

Betteraves rouges

Colin aux petits légumes

Riz, sauce

Flan au chocolat

Salade Esauï

Aiguillettes de blé

Gratin niçois

Fromage blanc nature sucré

Carottes râpées

Omelette

Farfalles, sauce tandoori,
emmental râpé

Pâtisserie

Boulettes

Tajine, semoule

Vache Picon

Fruit de saison

Melon

Sauté de porc (P) à la
diable

Pommes de terre, tomate
provençale, sauce

Paris Brest

Du 22 au 26 Juin

Paëlla

Sauce

Edam

Fruit de saison

Concombres bulgares

Jambon supérieur (P)

Purée de chou-fleur, sauce au
thym

Crème dessert vanille

Colin poêlé au beurre

Epinards, pommes de terre

Fromage frais

Fruit de saison

Hamburger

Pommes américaines, salade,
ketchup

Yaourt aromatisé

Menu Froid

Pastèque

Salade de pâtes au fromage

Mayonnaise

Glace

Du 29 Juin au 3 Juillet

Calamars

Pommes de terre, salade,
sauce tartare

Maasdam

Fruit de saison

Melon

Quenelle de veau

Riz, sauce suprême

Nappé caramel

Betteraves rouges

Goulasch

Macaroni, sauce, emmental
râpé

Fruit de saison

Salade marocaine

Rôti de dinde aux
champignons

Pommes croquettes,
courgettes, sauce

Yaourt nature sucré

Menu Froid

Œufs durs

Carottes râpées, taboulé,
mayonnaise

Carré Président

Compote

Légende



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