

Menus du 2 Novembre au 18 Décembre 2020



Sobrie Restauration

	Du 2 au 6 Novembre	Du 9 au 13 Novembre	Du 16 au 21 Novembre	Du 23 au 27 Novembre	Du 30 au 5 Décembre	Du 7 au 11 Décembre	Du 14 au 18 Décembre
LUNDI	Carottes râpées	Macédoine	Potage à la tomate	Betteraves rouges		Céleri rémoulade	Soupe à l'oignon + biscotte
	Emincé de soja à la tomate	Colin meunière	Jambon supérieur (P)	Paupiette de veau Marengo	Hamburger	Saucisse (P)	Waterzoï de poisson
MARDI	Tortis, sauce, emmental râpé	Riz, sauce au citron	Pommes rôstis, salade, mayonnaise	Duo de chou-fleur pommes de terre	Pommes américaines, salade, ketchup	Pommes de terre, compote	Riz aux petits légumes, sauce
	Compote pomme vanille	Liégeois vanille	Mousse au chocolat	Yaourt brassé aux fruits	Yaourt aromatisé	Crème dessert vanille	Brassé aux fruits
MERCREDI	Betteraves rouges		Salade d'haricots verts	Menu des Iles Carottes râpées	Betteraves rouges	Macédoine	Jambon supérieur (P)
	Escalope de poulet aux champignons	Cassoulet (P)	Rôti de dinde à l'estragon	Rougail saucisse (P)	Sauté de porc (P) à la dijonnaise	Palets fromagés	Purée au lait, salade
JEUDI	Pommes de terre, petits pois	Pommes de terre	Coquillettes , sauce, emmental râpé	Riz, sauce	Tortis, emmental râpé	Coquillettes, sauce au curry	Gouda
	Yaourt aromatisé	Mimolette	Fruit de saison	Tartelette à la noix de coco	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison
VENDREDI	Chou-fleur vinaigrette	FERIE	Carottes râpées	Emincé de volaille au curry	Omelette	Colin poêlé au beurre	Betteraves rouges
	Bœuf stroganoff		Cordon bleu	Pommes sautées, salade	Pommes de terre, petits pois, sauce aux champignons	Pommes de terre, salade, mayonnaise	Boulette à l'orientale
SAMEDI	Purée au lait, sauce		Riz, sauce tomate	Mimolette	Maasdam	Camembert	Semoule, sauce
	Fromage blanc nature sucré		Crème dessert vanille	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Yaourt nature sucré
DIMANCHE	Potage d'Antan	Potage crécy	Salade verte	Potage au potiron	Potage cultivateur	Potage à la tomate	Coleslaw
	Gratiné de poisson	Omelette	Bœuf bourguignon	Bolognaise de soja	Escalope de volaille	Paëlla	Omelette
LUNDI	Riz, sauce	Macaroni, sauce au curry, emmental râpé	Purée au lait	Farfalles , emmental râpé	Semoule , piperade	Sauce	Farfalles, sauce tomate, emmental râpé
	Flan pâtissier	Crème dessert chocolat	Yaourt nature sucré	Crème dessert chocolat	Liégeois chocolat	Fromage blanc nature sucré	Riz au lait
MARDI		Céleri rémoulade			Carottes râpées		
	Rôti de porc (P) au caramel	Hachis Parmentier	Falafels	Croquette de poisson	Gratin de pommes de terre aux 2 fromages	Goulasch	Menu de Noël
MERCREDI	Pommes sautées, haricots verts, sauce	Salade	Semoule, légumes couscous	Pommes de terre, fondue de poireaux, sauce	Salade	Pommes sautées, haricots verts	
	Bûchette au lait mélangé		Fromage frais	Gouda	St Nicolas	Vache Picon	
JEUDI	Fruit de saison	Brassé aux fruits	Compote	Fruit de saison	Yaourt	Fruit de saison	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologique