

Menus du 7 mai au 6 Juillet 2018



Sobrie Restauration

	Du 14 au 18 Mai	Du 21 au 25 Mai	Du 28 Mai au 1 Juin	Du 4 au 8 Juin	Du 11 au 15 Juin
LUNDI	Hamburger	<i>Férié</i> <i>Lundi de Pentecôte</i>	Emincé de bœuf Stroganoff	Betteraves rouges	Carottes râpées
	Pommes américaines, salade, ketchup		Pommes sautées, haricots verts	Cordon bleu	Escalope de poulet
	Yaourt nature sucré	Lasagnes	Fromage frais	Coquillettes, sauce tomate	Macaroni, sauce thym citron, emmental râpé
	Carottes râpées	Salade	fruit de saison	Brassé aux fruits	fruit de saison
	Rôti de dinde	Mimolette	Carottes râpées	Boulette	Melon
MARDI	Farfalles, sauce estragon, emmental râpé	Compote pomme banane	Waterzoi de volaille	Semoule, légumes couscous	Goulasch
	fruit de saison	Pépites de poisson	Blé aux petits légumes, sauce	Vache Picon	Purée au lait
MERCREDI		Mélange de céréales, épinards	Petit filou au chocolat	fruit de saison	Mousse au chocolat
		Carré de l'Est			
		fruit de saison			
JEUDI	Salade de concombres	Céleri rémoulade	Melon	Jambon supérieur (P)	Ouverture de la Coupe du Monde de Football
	Saucisse de Strasbourg (P)	Sauté de porc (P) à la provençale	Calamars à la romaine	Pommes croquettes, salade, mayonnaise	
	Haricots verts, pommes vapeur	Purée au lait	Pommes de terre, salade, sauce tartare	Edam	Œuf à la russe
	Crème dessert vanille	Yaourt aromatisé	Nappé caramel	Fruit de saison	Pommes rostis, salade, sauce paprika
VENDREDI	Salade de tomates au fromage	Salade Arlequin	Salade de concombres	Pastèque	Flan pâtissier
	Steak au cabillaud	Escalope de poulet tandoori	Rôti de porc fumé (P)	Cœur de colin	Jambon (P)
	Riz, sauce aux petits légumes	Petits pois, pommes de terre	Tortis, sauce dijonnaise, emmental râpé	Riz, sauce au citron	Boulgour, ratatouille
	Glace	Beignet à la framboise	Glace	Donut's chocolat	Camembert
					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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus du 7 mai au 6 Juillet 2018



Sobrie Restauration

Du 18 au 22 Juin

L
U
N
D
I

Hamburger
Pommes américaines, salade,
ketchup

Yaourt nature sucré

M
A
R
D
I

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

Pastèque

J
E
U
D
I

Rôti de bœuf
Pommes de terre, haricots
verts, sauce brune

Liégeois vanille

V
E
N
D
R
E
D
I

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

Macédoine

Aiguillette de hoki aux
céréales

Purée au lait, salade

Flan vanille

Salade de tomates



Rôti de dinde
Coquillettes, sauce suprême,
emmental râpé



Tartelette au chocolat

Du 2 au 6 Juillet

Betteraves rouges
Lasagnes de saumon
Salade

Liégeois au chocolat

Salade de concombres
bulgares
Bœuf carottes



Pommes lyonnaises

Compote de pommes

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