

# 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	<b>Carottes râpées</b>
	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
	<b>Carottes râpées</b>	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	<b>Blé</b> aux petits légumes, sauce	Vache Picon	Purée au lait
		Mélange de céréales, épinards	Petit filou au chocolat	fruit de saison	Mousse au chocolat
		Carré de l'Est			
		fruit de saison			
MERCREDI	Salade de concombres	Céleri rémoulade	Melon	Jambon supérieur (P)	<i>Ouverture de la Coupe du Monde de Football</i>
	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
	Salade de tomates au fromage	Salade Arlequin	Salade de concombres	Pastèque	Flan pâtissier
JEUDI	<b>Steak au cabillaud</b>	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	<b>Beignet à la framboise</b>	Glace	Donut's chocolat	Camembert
					fruit de saison
VENDREDI					

## 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

J  
E  
U  
D  
I

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

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