


# Menus du 2 Novembre au 18 Décembre 2020



Sobrie Restauration

	Du 2 au 6 Novembre	Du 9 au 13 Novembre	Du 16 au 20 Novembre	Du 23 au 27 Novembre	Du 30 au 4 Décembre	Du 7 au 11 Décembre	Du 14 au 18 Décembre
LUNDI	Carottes râpées	Macédoine	Potage à la tomate 	Betteraves rouges	Hamburger	Céleri rémoulade	Entrée chaude
	Emincé de soja à la tomate	Colin meunière	<b>Jambon supérieur (P)</b>	Paupiette de veau Marengo	Pommes américaines, salade, ketchup	Saucisse (P)	Waterzöi de poisson
	Tortis, sauce, emmental râpé	Riz, sauce au citron	Frites, salade, mayonnaise	Chou-fleur, pommes de terre	Pommes américaines, salade, ketchup	Pommes de terre, <b>compote</b>  	Riz aux petits légumes, sauce
MARDI	Compote pomme vanille	Liégeois vanille	Mousse au chocolat	Yaourt brassé aux fruits	Yaourt aromatisé	Crème dessert vanille	Brassé aux fruits
	Betteraves rouges		Salade d'haricots verts	<b>Menu des Iles</b> Salade exotique	Salade Esaü	Macédoine	
	Escalope de poulet aux champignons	Cassoulet (P)	Rôti de dinde à l'estragon	Rougail saucisse (P)	<b>Sauté de porc (P)</b> à la dijonnaise 	Cordon bleu	<b>Jambon supérieur (P)</b>
JEUDI	Pommes de terre, petits pois	Pommes de terre	Coquillettes, sauce, emmental râpé	Riz, sauce 	Tortis, emmental râpé	Coquillettes, sauce au curry	Frites, salade
	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Salade de fruits	Tartelette à la noix de coco	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Gouda
	Potage d'Antan	<b>Potage crécy</b> 	Taboulé	Potage au potiron	Potage cultivateur	Potage à la tomate	Fruit de saison
VENDREDI	Gratiné de poisson	Omelette	<b>Bœuf bourguignon</b> 	Bolognaise de soja	Escalope de volaille	Paëlla	Coleslaw
	Riz, sauce	Macaroni, sauce au curry, emmental râpé	Purée au lait 	<b>Farfalles</b> , emmental râpé 	Semoule, ratatouille	Sauce	Omelette
	Flan pâtissier	Crème dessert chocolat	Yaourt nature sucré	Flan vanille	Liégeois chocolat	Fromage blanc nature sucré	Farfalles, sauce tomate, emmental râpé
	Rôti de porc (P) au caramel	Céleri rémoulade	Boulettes	Croquette de poisson	Pas de repas	<b>Goulasch</b> 	Nappé caramel
	Pommes sautées, haricots verts, sauce	Hachis Parmentier	Semoule, légumes couscous	Pommes de terre, fondue de poireaux, sauce		Pommes sautées, haricots verts	Menu de Noël
	Bûchette au lait mélangé	Salade	Fromage frais	Gouda		Vache Picon	
	Fruit de saison	Nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	

  
Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

  
Tous nos œufs sont pondus en France

  
Nouveau Produit

  
Produit Saveur en Or

  
Produits Biologique