

# Menus du 22 Avril au 5 Juillet 2019



Sobrie Restauration

	Du 22 au 26/4	Du 29/4 au 3/5	Du 6/5 au 10/5	Du 13 au 17/5	Du 20 au 24/5	Du 27 au 31/5
<b>L</b>	<i>Férié</i>	Salade waldorf	Sauté de porc (P) aux olives	Betteraves rouges	Tarte au fromage	Emincé de poulet aux champignons
<b>U</b>	<i>Lundi de Pâques</i>	Bourguignon	Pommes sautées, gratin de courgettes	<b>Jambon supérieur (P)</b>	Chipolatas (P)	Pommes noisettes, haricots verts
<b>N</b>		Gratin de pommes de terre, haricots verts	Mimolette	Frites, salade, mayonnaise	Riz, piperade	Fromage frais
<b>D</b>		Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison
<b>I</b>			Salade de tomates	Boulette	Coleslaw	Melon
<b>M</b>	Lasagnes	Rôti de porc fumé (P)	Paëlla mixte	Semoule, légumes couscous	<b>Aiguillette de poulet panée</b>	Beaufilet de poisson poêlé au beurre
<b>A</b>	Salade	Semoule, ratatouille, sauce provençale	Sauce	Carré Président	Purée au lait, sauce au curry	Mélange de céréales, sauce au citron
<b>R</b>	Edam	Camembert	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Nappé caramel	Yaourt nature sucré
<b>D</b>	Fruit de saison	Fruit de saison	Carottes râpées à l'orange	<b>MENU ITALIEN</b>	Macédoine	<i>Férié</i>
<b>I</b>	Betteraves rouges au gouda	Chicken Burger	Calamars à la romaine	Salade de tomates au basilic	Petit salé aux lentilles (P)	<i>Ascension</i>
<b>J</b>	Poisson pané	Pommes américaines, salade, ketchup	Pommes de terre, salade, sauce tartare	Carbonara de saumon	Pommes de terre	
<b>E</b>	<b>Riz aux légumes secs,</b> sauce basilic	Yaourt nature sucré	Brassé aux fruits	Spaghettis, mozzarella râpé	Fromage blanc nature sucré	
<b>U</b>	Glace	Salade de concombres	Macédoine	<b>Tartelette au citron</b>	Salade composée	
<b>D</b>	<b>CASSOULET</b>	Colin meunière	Paupiette de veau	Céleri rémoulade	Burger de bœuf	
<b>I</b>	<b>Carottes râpées</b>	Tortis, sauce citron, emmental râpé	Farfalles, sauce marenco, emmental râpé	Rôti de dinde	Coquillettes, sauce échalotes, emmental râpé	
<b>V</b>	Saucisse, saucisson à l'ail (P)	Gâteau basque	Glace	Pommes de terre, petits pois, sauce aux herbes	Eclair au chocolat	
<b>E</b>	Haricots blancs à la tomate, pommes de terre			Yop à la fraise		
<b>N</b>	Yaourt aromatisé					
<b>D</b>						
<b>R</b>						
<b>E</b>						
<b>D</b>						
<b>I</b>						

## 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 22 Avril au 5 Juillet 2019



Sobrie Restauration

	Du 3 au 7/6	Du 10 au 14/6	Du 17 au 21/6	Du 24 au 28/6	Du 1 au 5/7
L U N D I	Pastèque	<b>Féié</b>  <i>Lundi de Pentecôte</i>	Boulette	Carottes râpées	Salade d'haricots verts
	Raviolis		Semoule, légumes couscous	Cordon bleu	Fricadelle
	Emmental râpé		Mimolette	Farfalles, sauce tomate	Pommes de terre, petits pois, sauce paprika
	Compote		Fruit de saison	Flan vanille	Yaourt aromatisé
M A R D I	Lanières de betteraves rouges	Hamburger	Macédoine	<b>Bœuf</b> à l'ancienne 	Salade marocaine
	Waterzoi de poisson	Pommes américaines, salade, ketchup	Omelette	Purée de céleri	Escalope de poulet forestière
	Riz, sauce	Yaourt aromatisé	Pommes de terre, haricots verts, sauce dijonnaise	Camembert	Macaroni, sauce, emmental râpé
	Petit filou au chocolat	Melon	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Génoise fourrée
J E U D I	Salade fromagère	Rôti de porc au paprika (P)	Coleslaw	Melon	Pastèque
	Rôti de bœuf	Macaroni, sauce, emmental râpé	Emincé de poulet tandoori	Rôti de dinde à l'estragon	Aiguillette de hoki aux céréales
	Purée au lait, sauce brune	Beignet à la framboise	<b>Blé</b> , piperade 	Pommes sautées, tomate provençale	Riz, sauce aux poivrons
	Fruit de saison	Salade arlequin	Brassé aux fruits	Fromage blanc nature sucré	Liégeois au chocolat
V E N D R E D I	Saucisse aux herbes (P)	Steak haché de cabillaud	Pastèque 	Concombres bulgares	<b>Jambon supérieur (P)</b>
	<b>Taboulé</b> , salade de tomates, sauce barbecue 	Riz aux petits légumes, sauce oseille	<b>Sauté de porc (P)</b> au romarin	Dos de colin au basilic	Œuf dur, <b>carottes râpées</b> , taboulé, mayonnaise 
	Brie	Fruit de saison	Pommes croquettes, salsifis	Riz, épinards, sauce	Vache Picon
	Glace		Glace	Tarte aux pommes	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 Biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements