

Menus du 5 Novembre au 21 Décembre 2018



Sobrie Restauration

	Du 5 au 9 Novembre	Du 12 au 16 Novembre	Du 19 au 23 Novembre	Du 26 au 30 Novembre	Du 3 au 7 Décembre	Du 10 au 14 Décembre	Du 17 au 21 Décembre
L U N D I M A R D I J E U D I V E N D R E D I		Carottes râpées		Potage à la tomate	Coleslaw		Betteraves rouges
	Lasagnes	Escalope de poulet aux champignons	Chipolatas (P)	Sauté de porc (P) au caramel	Chili Con Carne	Emincé de poulet au curry	Paupiette de veau
	Salade	Pommes de terre, petits pois	Pommes de terre , haricots verts, sauce tomate	Brocolis, pommes de terre	Riz	Mélange de céréales, piperade	Pommes de terre , haricots verts, sauce marengo
	Edam	Yaourt aromatisé	Mimolette	Yaourt nature sucré	Flan vanille	Carré de l'Est	Brassé aux fruits
	Fruit de saison	Potage cultivateur	Brassé aux fruits	Carottes râpées	Potage d'Antan	Compote de pommes	Brassé aux fruits
	Lanières de betteraves rouges	Spaghettis à la carbonara (P)	Potage au potiron	Escalope de poulet tandoori	Jambon supérieur (P)	Hamburger	Potage aux poireaux
	Emincé de volaille au curry	Emmental râpé	Rôti de dinde à l'estragon	Farfalles, sauce, emmental râpé	Pommes sautées, salade, mayonnaise	Pommes américaines, salade, ketchup	Aiguillette de hoki aux céréales
	Riz, sauce	Gourde Pomme d'amour	Tortis, sauce, emmental râpé	Salade de fruits	Liégeois chocolat	Yaourt aromatisé	Riz, sauce au citron
	Yaourt nature sucré		Fruit de saison	Menu Américain	Salade d'haricots verts	Potage crécy	Crème dessert vanille
	Potage à la tomate	Colin meunière	Menu Américain Coleslaw	Boulette	Cordon bleu	Saucisse fumée (P)	Rôti de porc fumé (P)
	Rôti de porc (P) à la dijonnaise	Riz aux petits légumes, sauce au citron	Nuggets de volaille	Semoule , légumes couscous	Tortis, sauce tomate	Lentilles, pommes de terre, sauce moutarde	Purée de céleri, sauce au miel
	Choux de Bruxelles, pommes sautées	Camembert	Pommes américaines, salade, sauce barbecue	Brie	St Nicolas	Fromage blanc nature sucré	Maasdam
Petit filou au chocolat	Fruit de saison	Donuts à la fraise	Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage blanc nature sucré	Fruit de saison	
Omelette aux poivrons	Macédoine	Chou-fleur sauce cocktail	Betteraves rouges	Carbonade	Salade mexicaine	Menu de Noël	
Semoule, ratatouille	Bœuf à l'ancienne	Colin aux poireaux	Brandade de poisson	Etuvée de carottes, pommes de terre	Gratiné de poisson		
Fromage frais	Purée au lait, sauce	Riz, sauce	Salade	Carré Président	Coquillettes, emmental râpé		
Flan pâtissier	Nappé caramel	Mousse au chocolat	Yop à la fraise	Tarte au sucre	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