

Menus du 25 Février au 5 Avril 2019



Sobrie Restauration

	Du 25/2 au 1/3	Du 4 au 8/3	Du 11 au 15/3	Du 18 au 22/3	Du 25 au 29/3	Du 1 au 5/4
L	Coleslaw 	Lanières de betteraves rouges	Chou-fleur sauce cocktail	Salade Florida	Salade waldorf 	Burger de bœuf
	Spaghettis à la bolognaise	Emincé de poulet tandoori	Bourguignon 	Gratiné de poulet	Jambon supérieur (P)	Pommes de terre, haricots verts, sauce brune
U	Emmental râpé	Petits pois, pommes de terre	Coquillettes, emmental râpé	Farfalles 	Pommes sautées, salade, mayonnaise	Brie
	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Poisson d'Avril au chocolat
N	Potage au potiron	Potage crécy 	Carottes râpées	Potage cultivateur	Boulette 	Carottes râpées au gouda
	Escalope de poulet forestière	Lasagnes	Donuts de poulet au fromage	Chipolatas (P)	Semoule , légumes couscous	Escalope de poulet 
A	Gratin de chou-fleur, pommes de terre	Salade	Pommes de terre , haricots verts, sauce estragon 	Compote, pommes de terre	Fromage frais	Purée de panais, sauce forestière
	Yaourt aromatisé	Compote	Mousse au chocolat	Petit filou chocolat	Fruit de saison	Salade de fruits
R		Macédoine	Menu Savoyard		Betteraves rouges	Potage à la tomate 
		Rôti de porc (P)	Soupe à l'oignon + croûtons	Hamburger	Rôti de dinde au miel	Porc (P) aux olives 
D	carbonade 	Purée au lait, sauce dijonnaise	Gratin savoyard (P) 	Pommes américaines, salade, ketchup	Duo de navets et carottes, pommes de terre	Petits pois, pommes croquettes, sauce
	Edam	Yaourt nature sucré	Salade	Brassé aux fruits	Flan vanille	Fromage blanc nature sucré
J	Pêche au sirop		Clafoutis aux fruits rouges		Potage d'Antan	Macédoine
	Salade d'endives au from 	Colin meunière	Céleri rémoulade	Omelette	Spaghettis à la catalane	Gratiné de poisson
E	Jambon supérieur (P)	Riz aux petits légumes, sauce au citron	Steak haché de cabillaud	Mélange de céréales, sauce au curry	Emmental râpé	Riz
	Gratin niçois 	Camembert	Boullgour, ratatouille	Mimolette	Compote pomme banane	Fruit de saison
V	Flan pâtissier au chocolat	Fruit de saison	Nappé caramel	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