










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	Lasagnes	Carottes râpées	Taboulé	Potage à la tomate 	Coleslaw		Betteraves rouges
	Salade	Escalope de poulet aux champignons	Chipolatas (P)	Sauté de porc (P) au caramel	Chili Con Carne	Emincé de poulet au curry	Steak haché
M A R D I	Edam	Pommes de terre, petits pois	Pommes de terre, haricots verts, sauce tomate	Brocolis, pommes de terre	Riz	Semoule, ratatouille	Pommes de terre, haricots verts, sauce marenco
	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Brassé aux fruits	Yaourt nature sucré	Crème dessert vanille	Camembert	Brassé aux fruits
M E R C R E D I	Betteraves rouges	Potage cultivateur	Potage au potiron	Carottes râpées	Potage d'Antan 	Compote	Potage aux poireaux
	Emincé de volaille au curry	Spaghettis à la carbonara (P)	Emincé de volaille à l'estragon	Escalope de poulet tandoori	Jambon supérieur (P)	Hamburger	Aiguillette de hoki aux céréales
M E R C R E D I	Riz, sauce	Emmental râpé 	Tortis, sauce, emmental râpé	Farfalles, sauce, emmental râpé	Pommes sautées, salade, mayonnaise	Pommes américaines, salade, ketchup	Riz, sauce au citron
	Yaourt nature sucré	Gourde Pomme d'amour 	Fruit de saison	Compote	Tarte au sucre	Fromage blanc nature sucré	Crème dessert vanille
M E R C R E D I		Salade aux croûtons	Radis, beurre	Céleri rémoulade	Escalope de poulet aux champignons	Chou-fleur vinaigrette	Carottes râpées
	Goulasch 	Cordon bleu	Omelette à la provençale	Rissolette de veau	Boulgour, salsifis	Paëlla	Spaghettis à la bolognaise
J E U D I	Etuvée de carottes, pommes de terre	Mélange de céréales, sauce basquaise	Gratin niçois	Pommes de terre, petits pois, sauce brune	Bûchette au lait mélangé	Sauce	Emmental râpé
	Mimolette	Liégeois chocolat	Crème dessert caramel	Fromage blanc nature sucré	Fruit de saison	Beignet au chocolat	Ananas au sirop
J E U D I	Gaufre liégeoise		Menu Américain 		Salade d'haricots verts	Potage crécy	Sauté de porc (P) au miel
	Potage à la tomate	Colin meunière	Coleslaw	Boulette	Cordon bleu	Chipolatas (P)	Purée, sauce
V E N D R E D I	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	Gouda
	Choux de Bruxelles, pommes sautées	Camembert	Pommes américaines, salade, sauce barbecue	Brie	St Nicolas 	Yaourt aromatisé	Fruit de saison
V E N D R E D I	Petit filou au chocolat	Fruit de saison	Donuts à la fraise 	Fruit de saison	Fruit de saison	Salade mexicaine	Menu de Noël
		Macédoine	Chou-fleur sauce cocktail	Betteraves rouges	Salade d'endives	Gratiné de poisson	
V E N D R E D I	Omelette aux poivrons	Bœuf à l'ancienne	Colin aux poireaux	Brandade de poisson	Carbonade	Coquillettes, emmental râpé	
	Semoule, ratatouille	Purée, sauce	Riz, sauce	Salade	Etuvée de carottes, pommes de terre	Fruit de saison	
V E N D R E D I	Gouda	Crème dessert vanille	Mousse au chocolat	Yop à la fraise	Yaourt nature sucré		
	Cake aux pépites de chocolat						

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