

Menus du 26 Avril au 6 Juillet 2021



Sobrie Restauration



	Du 26 au 30 Avril	Du 3 au 7 Mai	Du 10 au 14 Mai	Du 17 au 21 Mai	Du 24 au 28 Mai	Du 31 Mai au 4 Juin
LUNDI	Macédoine	Céleri rémoulade			<i>Férié</i>	
	Thon à la catalane	Lasagnes	Omelette	Sauté de porc (P) au romarin		Hamburger
MARDI	Coquillettes, emmental râpé	Salade	Pommes croquettes, salade, mayonnaise, ketchup	Pommes de terre, haricots verts	<i>Lundi de Pentecôte</i>	Frites, salade, ketchup, mayonnaise Cézanne pommes américaines
	Compote	Nappé caramel	Fromage frais Liégeois chocolat	Mimolette Fruit de saison		Fromage Yaourt nature sucré
MERCREDI	Salade d'haricots verts		Carottes râpées	Menu Italien Salade de tomates mozzarella	Salade mêlée	Pastèque
	Omelette	Emincé de poulet	Escalope de poulet	Lasagnes aux légumes	Galettes de soja	Blanquette de volaille
JEUDI	Purée au lait, sauce dijonnaise	Pommes sautées, petits pois, sauce au curry	Tortis, sauce suprême, emmental râpé		Pommes rôtis, gratin de courgettes, sauce	Riz, sauce
	Pâtisserie	Camembert	Fruit de saison	Tartelette au citron	Compote	Mousse au chocolat
VENDREDI	Hamburger	Boulettes	<i>Férié</i>	Boulette	Coleslaw	Salade composée
	Pommes américaines, salade, ketchup, mayonnaise	Semoule, légumes couscous	<i>Ascension</i>	Semoule, légumes couscous	Colin	Galette de soja
SAMEDI	Fromage	Vache Picon		Gouda	Riz, sauce bercy	Farfalles, emmental râpé, sauce à la graine de moutarde
	Yaourt aromatisé	Fruit de saison		Fruit de saison	Petit filou au chocolat	Fruit de saison
DIMANCHE	Betteraves rouges	Salade de concombres	Pas de repas	Salade de concombres		Carbonade
	Pépites de poisson	Palets fromagés		Rôti de dinde au paprika	Chipolatas (P)	Pommes sautées, étuvée de carottes
	Riz, sauce au citron	Farfalles, sauce à la moutarde		Frites, sauce Cézanne pommes sautées	Taboulé, salade de tomates, sauce barbecue	Fromage frais ail et fines herbes
	Fruit de saison	Yaourt nature sucré		Nappé caramel	Maasdam	Glace
					Gâteau basque	

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or








Produits Biologique

Menus du 26 Avril au 6 Juillet 2021



Sobrie Restauration



	Du 7 au 11 Juin	Du 14 au 18 Juin	Du 21 au 25 Juin	Du 28 au 2 Juillet	Du 5 au 6 Juillet
L U N D I	Melon	Betteraves rouges	Melon	Pastèque	Melon
	Escalope de poulet aux champignons	Donuts de poulet au fromage	Calamars à la romaine	Paëlla mixte	Bœuf aux oignons 
	Boullgour aux légumes, sauce	Farfalles, sauce dijonnaise	Pommes de terre, salade, sauce tartare	Sauce	Tortis, emmental râpé, sauce
	Yaourt brassé aux fruits	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Liégeois vanille	Mousse au chocolat
M A R D I	Jambon (P) 	Pastèque	Carottes râpées 	Salade Florida	Jambon (P) 
	Purée, salade	Gratiné de poisson	Goulasch 	Palets fromagés	Carottes râpées, taboulé, mayonnaise, ketchup
	Edam	Riz, sauce	Macaroni, emmental râpé, sauce	Purée, salade, sauce moutarde	Fromage frais
J E U D I	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison
	Macédoine	Salade de concombres	Omelette	Escalope de poulet	
	Knack végétale  	Rôti de porc (P) aux olives	Blé, ratatouille	Tomate provençale, pommes de terre, sauce tandoori	Coulommiers
V E N D R E D I	Coquillettes , emmental râpé, sauce au curry	Pommes sautées, haricots verts, sauce	Bûchette au lait mélangé		
	Fromage blanc nature sucré	Flan vanille	Beignet à la framboise		
	Salade de tomates basilic				
	Pépites de poisson	Boulettes végétales	Hamburger	Salade de concombres	
	Riz, sauce au citron	Tajine aux abricots secs, semoule	Frites, salade, ketchup, mayonnaise	Spaghettis à la carbonara (P)	
		Vache Picon	Cézanne pommes américaines	Emmental râpé	
	Eclair au chocolat	Glace	Fromage		
			Yaourt nature sucré	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