

Menus du 02 septembre au 18 octobre 2024



Sobrie Restauration

	Du 2 au 6 Septembre	Du 9 au 13 Septembre	Du 16 au 20 Septembre	Du 23 au 27 Septembre	Du 30/09 au 4 Octobre	Du 7 au 11 Octobre	Du 14 au 18 Octobre Epices et Aromates
LUNDI	<p>Betteraves rouges </p> <p>Lasagne à la bolognaise</p> <p>Salade</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p>	<p>Calamars à la romaine</p> <p>Pommes de terre Salade Sauce tartare</p> <p>Maasdam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Escalope de poulet forestière</p> <p>Gratin de pommes de terre Courgette au thym</p> <p>Crème dessert vanille </p>	<p>Paupiette de veau marengo</p> <p>Pommes sautées </p> <p>Salade</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine</p> <p>Rougail saucisse (P)</p> <p>Riz Sauce</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Chou-fleur à la vinaigrette</p> <p>Raviolis</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Carottes râpées à la graine de moutarde </p> <p>Omelette</p> <p>Tortis Sauce tomate et origan Emmental râpé</p>
MARDI	<p>Melon </p> <p>Sauté de porc à la moutarde (P) </p> <p>Pommes croquettes Petits pois</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pastèque</p> <p>Blanquette de volaille</p> <p>Riz Sauce </p> <p>Yaourt nature sucré </p>	<p>Coleslaw </p> <p>Tortellini à la provençale</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de concombres </p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz Sauce</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade composée</p> <p>Palets fromagers</p> <p>Tortis Sauce moutarde</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pépites de poisson (MSC) </p> <p>Riz Sauce aux poireaux </p> <p>Brie </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Salade de tomates au persil</p>
MERCREDI	<p>Poisson au curry (MSC) </p> <p>Riz Brocolis</p> <p>Fromage frais</p> <p>Donut's</p>	<p>Salade mêlée aux croûtons</p> <p>Bœuf aux oignons </p> <p>Semoule Sauce</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Hamburger</p> <p>Pommes américaines Salade Ketchup</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Pastèque</p> <p>Poisson poêlé au beurre (MSC) </p> <p>Purée Salade</p> <p>Nappé caramel</p>	<p>Melon</p> <p>Rôti de dinde à l'estragon</p> <p>Pommes de terre Haricots verts</p> <p>Eclair à la vanille</p>	<p>Salade de concombres bulgare</p> <p>Aiguillette de blé à l'emmental</p> <p>Farfalles Sauce andalouse</p> <p>Glace</p>	<p>Poulet cajun</p> <p>Semoule Piperade</p> <p>Fromage frais ail et fines herbes</p> <p>Tartelette pomme cannelle</p>
JEUDI	<p>Carottes râpées HVE </p> <p>Croque veggia à la tomate</p> <p>Farfalles Sauce tomate Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de concombres </p> <p>Bolognaise végétale</p> <p>Spaghettis Emmental râpé</p> <p>Glace</p>	<p>Rôti de porc aux herbes (P) </p> <p>Boulgour Petits légumes</p> <p>Vache picon</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Coquillettes Sauce au curry</p> <p>Glace</p>	<p>Boulettes </p> <p>Semoule Légumes couscous</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Poulet madras </p> <p>Pommes de terre Gratin de courgettes</p> <p>Camembert</p> <p>Compote</p>	<p>Céleri au curry</p> <p>Chipolatas (P)</p> <p>Purée à la noix de muscade Sauce paprika</p> <p>Flan vanille</p>
VENREDI							

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique



Produits Labelisés



Produits Labelisés