

Menus du 22 Avril au 5 Juillet 2019



Sobrie Restauration

	Du 22 au 26/4	Du 29/4 au 3/5	Du 6/5 au 10/5	Du 13 au 17/5	Du 20 au 24/5	Du 27 au 31/5
LUNDI	<i>Férié</i> <i>Lundi de Pâques</i>	Salade waldorf Bourguignon Gratin de pommes de terre, haricots verts Liégeois au chocolat	Sauté de porc (P) aux olives Pommes sautées, gratin de courgettes Mimolette Fruit de saison	Taboulé Jambon supérieur (P) Frites, salade, mayonnaise Mousse au chocolat	Omelette Riz , piperade Carré de l'Est Fruit de saison	Emincé de poulet aux champignons Pommes noisettes, haricots verts Fromage frais Fruit de saison
MARDI	Lasagnes Salade Edam Fruit de saison	Rôti de porc fumé (P) Semoule, ratatouille, sauce provençale Camembert Fruit de saison	Salade de tomates Paëlla mixte Sauce Crème dessert vanille	Boulette Semoule, légumes couscous Carré Président Fruit de saison	Coleslaw Aiguillette de poulet panée Purée, sauce au curry Nappé caramel	Melon Beaufilet de poisson poêlé au beurre Mélange de céréales, sauce au citron Yaourt nature sucré
MERCREDI	Œuf mayonnaise Escalope de poulet forestière Pommes sautées, épinards	<i>Férié</i>	<i>Férié</i>	Chou-fleur vinaigrette Cordon bleu Pommes de terre, haricots verts, sauce tomate	Purée, sauce au curry Nappé caramel Salade de concombres au fromage Pépites de poisson Boullgour, sauce aux petits légumes	Carottes râpées Rissolette de veau Purée, sauce dijonnaise
JEUDI	Mousse au chocolat Betteraves rouges au gouda	<i>Fête du Travail</i>	<i>Armistice 1945</i>	Crème dessert caramel MENU ITALIEN Salade de tomates au basilic Carbonara de saumon Spaghettis, mozzarella râpé	Compote Macédoine Petit salé aux lentilles (P) Pommes de terre	Brassé aux fruits <i>Férié</i> <i>Ascension</i>
 VENDREDI	Dos de colin Riz aux légumes secs , sauce basilic Glace CASSOULET Carottes râpées Saucisse, saucisson à l'ail (P) Haricots blancs à la tomate, pommes de terre Yaourt aromatisé	Chicken Burger Frites, salade, ketchup Fromage Yaourt nature sucré Salade de concombres Colin meunière Tortis, sauce citron, emmental râpé Gâteau basque	Carottes râpées à l'orange Calamars à la romaine Pommes de terre, salade, sauce tartare Brassé aux fruits Macédoine Paupiette de veau Farfalles, sauce marengo, emmental râpé Glace	Crème dessert caramel MENU ITALIEN Salade de tomates au basilic Carbonara de saumon Spaghettis, mozzarella râpé Tartelette au citron Céleri rémoulade Rôti de dinde Pommes de terre, petits pois, sauce aux herbes Yop à la fraise	Compote Macédoine Petit salé aux lentilles (P) Pommes de terre Fromage blanc nature sucré Salade composée (tomate, concombre, maïs) Burger de bœuf Coquillettes, sauce échalotes, emmental râpé Eclair au chocolat	Pas de repas

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

Menus du 22 Avril au 5 Juillet 2019



Sobrie Restauration

	Du 3 au 7/6	Du 10 au 14/6	Du 17 au 21/6	Du 24 au 28/6	Du 1 au 5/7
L	Pastèque	<i>Féried</i>		Carottes râpées	Salade d'haricots verts
U	Raviolis		Boulette	Cordon bleu	Fricadelle
N	Emmental râpé	<i>Lundi de Pentecôte</i>	Semoule, légumes couscous	Farfalles, sauce tomate	Pommes de terre, petits pois, sauce paprika
D	Compote		Mimolette	Flan vanille	Yaourt aromatisé
I	Lanières de betteraves rouges		Fruit de saison	Macédoine	Salade marocaine
M	Waterzoi de poisson	Hamburger	Macédoine	Omelette	Escalope de poulet forestière
A	Riz, sauce	Frites, salade, ketchup	Omelette	Pommes de terre, haricots verts, sauce dijonnaise	Macaroni, sauce, emmental râpé
R	Petit filou au chocolat	Fromage	Pommes de terre, haricots verts, sauce dijonnaise	Mousse au chocolat	Génoise fourrée
D		Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Salade Esau 	Salade Florida
I			Salade Esau	Lasagnes	Goulasch 
M	Escalope de poulet à la tomate	Bœuf à la provençale 	Lasagnes	Salade	Purée de légumes
E	Pommes sautées, ratatouille	Pommes sautées, petits pois, sauce	Salade	Yaourt nature sucré	Crème dessert vanille
R	Maasdam	Bûchette au lait mélangé	Yaourt nature sucré	Tthon mayonnaise	Pastèque
C	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Tthon mayonnaise	Emincé de poulet tandoori	Aiguillette de hoki aux céréales
R	Salade fromagère	Melon	Emincé de poulet tandoori	Blé , piperade 	Riz, sauce au poivrons
E	Rôti de bœuf	Rôti de porc au paprika (P)	Brassé aux fruits	Pastèque 	Liégeois au chocolat
D	Purée, sauce brune	Macaroni, sauce, emmental râpé	Pastèque	Sauté de porc (P) au romarin 	Jambon supérieur (P)
I	Fruit de saison	Beignet à la framboise	Pommes croquettes, salsifis	Pommes croquettes, salsifis	(Euf dur, carottes râpées , taboulé, mayonnaise 
V		Salade arlequin (tomate, concombre, fromage)	Glace	Glace	Vache Picon 
E	Saucisse aux herbes (P)	Steak haché de cabillaud			Beignet
N	Taboulé , salade de tomates, sauce barbecue 	Riz aux petits légumes, sauce oseille			
D	Brie	Fruit de saison			
R	Glace				
E					
D					
I					

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