

Menus du 12 Juillet au 13 Août 2021



Sobrie Restauration



	Du 12 au 16 Juillet	Du 19 au 23 Juillet	Du 26 au 30 Juillet	Du 2 au 6 Août	Du 9 au 13 Août
LUNDI	Macédoine Lasagnes Salade Nappé caramel	Céleri rémoulade Pépites de poisson Boullgour aux petits légumes, sauce citron Yop	Coleslaw Omelette Pommes noisettes, salade Yaourt aromatisé	Melon Raviolis Emmental râpé Yaourt	Macédoine Chipolatas (P) Tortis , sauce diable, emmental râpé Compote
MARDI	Rôti de dinde Taboulé, salade de tomates, mayonnaise Brie Fruit de saison	Bœuf carottes Pommes de terre, sauce Vache Picon Fruit de saison	Salade composée Escalope de poulet tandoori Riz, sauce Fromage blanc nature sucré	Porc aux olives (P) Pommes röstis, brocolis Fromage Fruit de saison Betteraves rouges	Hamburger Frites, salade, ketchup Fromage Yaourt nature sucré
MERCREDI	<i>Férial</i> <i>Fête Nationale</i>		Melon Emincé de poulet Riz, sauce suprême Mousse au chocolat	Paëlla Sauce Yaourt brassé aux fruits	Waterzoi de poisson Boullgour, sauce Camembert Fruit de saison
JEUDI	Pastèque Gratiné de poisson Riz, sauce Yaourt brassé aux fruits	Hamburger Frites, salade, ketchup Fromage Liégeois vanille	Salade d'haricots verts Rissollette de volaille Pommes de terre, tomate provençale, sauce Crème dessert chocolat	Rôti de dinde au thym Pommes de terre, gratin de courgettes Mimolette Glace	Carottes râpées Goulasch Purée Flan vanille
 VENDREDI	Carottes râpées Jambon (P) Purée, salade, sauce brune Pâtisserie	Salade de concombres Spaghettis à la carbonara (P) Emmental râpé Glace	Pastèque Salade de pâtes au thon Mayonnaise Flan pâtissier	Salade de concombres au maïs Colin à la provençale Semoule, ratatouille Mousse au chocolat	Pastèque Salade de riz au poulet Mayonnaise Eclair au chocolat



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique