

Menus du 8 Mars au 23 Avril 2021



Sobrie Restauration



	Du 8 au 12 Mars	Du 15 au 19 Mars	Du 22 au 26 Mars	Du 29 Mars au 2 Avril	Du 5 au 9 Avril	Du 12 au 16 Avril	Du 19 au 23 Avril
LUNDI	Potage au potiron	Salade d'haricots verts	Betteraves rouges			Salade waldorf	Potage aux poireaux
	Bolognaise de lentilles, sauce	Cordon bleu	Sauté de porc (P) au caramel	Colombo de volaille		Raviolis	Escalope de poulet aux champignons
MARDI	Macaroni, emmental râpé	Pommes de terre , salade, sauce aux champignons	Pommes sautées, gratin de chou-fleur	Blé, ratatouille		Emmental râpé	Riz, sauce
	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Brassé aux fruits	Carré Président		Fruit de saison	Flan au chocolat
MERCREDI	Carottes râpées	Céleri rémoulade	Carottes râpées	Macédoine			
	Emincé de volaille aux champignons	Goulasch	Colin	Bœuf à l'ancienne		Saucisse (P)	Omelette
JEUDI	Frites	Boulgour à la tomate, sauce	Riz, sauce citron	Pommes rôtis, salade		Haricots verts, pommes de terre, sauce au thym	Pommes sautées, brocolis
	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Fromage blanc nature sucré	Flan vanille		Fromage frais	Gouda
VENDREDI	Salade de chou rouge		Salade waldorf	Chou-fleur vinaigrette		Crème dessert vanille	Compote
	Paupiette de veau Marengo	Colin poêlé au beurre	Escalope de poulet forestière	Spaghettis à la bolognaise		Salade mêlée	Carottes râpées
SAMEDI	Coquillettes, emmental râpé, sauce	Riz, fondue de poireaux	Pommes de terre, petits pois	Emmental râpé		Bœuf aux oignons	Gratiné de poulet à la provençale
	Compote	Bûchette au lait mélangé	Crème dessert vanille	Yaourt aromatisé		Farfalles, emmental râpé	Semoule, sauce
DIMANCHE	Palette (P) à la dijonnaise	Potage cultivateur	Boulette	Potage Crécy		Fruit de saison	Fromage blanc nature sucré
	Choux de Bruxelles, pommes de terre, sauce Mimolette	Rôti de dinde à l'estragon	Semoule, légumes couscous	Rôti de porc (P)		Potage à la tomate	Crêpe au fromage
LUNDI	Chou à la vanille	Farfalles, emmental râpé, sauce	Edam	Pommes de terre, haricots verts, sauce brune		Palets fromagés	Langue de bœuf
	Betteraves rouges	Liégeois vanille	Fruit de saison	Poisson d'Avril au chocolat		Pommes de terre, étuvée de carottes, sauce tandoori	Purée de céleri, sauce charcutière
MARDI	Colin meunière	Galette de soja	Potage d'Antan	Céleri rémoulade		Mousse au chocolat	Brassé aux fruits
	Riz, petits légumes, sauce	Purée de butternut , sauce au curry	Tortellini ricotta épinard	Omelette		Gratiné de poisson	Macédoine
MERCREDI	Crème dessert chocolat	Canembert	Emmental râpé	Riz , sauce andalouse		Boulgour, sauce	Jambon supérieur (P)
		Fruit de saison	compote	Yop à la framboise		Brie	Coquillettes, emmental râpé, sauce au curry
JEUDI						Fruit de saison	Fruit de saison
VENDREDI							
SAMEDI							
DIMANCHE							
LUNDI							
MARDI							
MERCREDI							
JEUDI							
VENDREDI							
SAMEDI							
DIMANCHE							
LUNDI							
MARDI							
MERCREDI							
JEUDI							
VENDREDI							
SAMEDI							
DIMANCHE							



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos oeufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements