

Menus du 06 Juillet au 21 Août 2020



Sobrie Restauration

	Du 6 Au 10 Juillet	Du 13 Au 17 Juillet	Du 20 au 24 Juillet	Du 27 au 31 Juillet
L	Betteraves rouges	Repas froid Pastèque	Melon	Céleri rémoulade
U	Raviolis	Salade de riz au thon	Nuggets de poisson	Sauté de porc (P) au caramel
N	Emmental râpé	Mayonnaise	Riz, sauce aux poireaux	Brocolis, pommes rôstis
D	Fromage	Gâteau	Biscuit	Fromage
I	Fruit de saison	Yaourt	Yaourt aromatisé	Nappé caramel
	Repas froid Carottes râpées			Salade aux croûtons
M	Rôti de dinde	FERIE	Boulettes	Paëlla
A	Salade de riz, mayonnaise		Semoule, légumes couscous	Sauce
R	Biscuit		Camembert	Fromage
D	Yaourt		Fruit de saison	Eclair au chocolat
I	Céleri rémoulade		Carottes râpées	Coleslaw
	Poisson meunière	Hamburger	Emincé de volaille aux champignons	Croquette de poisson
M	Semoule, sauce citron	Pommes américaines, salade, ketchup	Purée au lait, sauce	Gratin niçois
E	Fromage	Fromage	Fruit de saison	Fruit de saison
R	Compote	Yaourt nature sucré	Liégeois au chocolat	Brassé aux fruits
E	Salade aux croûtons	Salade Esau	Salade composée	Repas froid Betteraves rouges
D	Omelette	Jambon supérieur (P)	Pennes à la carbonara (P)	Rôti de dinde
I	Pommes sautées, ratatouille	Tortis, sauce tomate, emmental râpé	Emmental râpé	Taboulé, salade de tomates, mayonnaise
	Fruit de saison	Fromage	Fromage	Fromage
	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Beignet	Fruit de saison
V	Melon	Salade de concombres	Salade d'haricots verts	Pastèque
E	Bœuf Marengo	Cordon bleu	Fricadelle	Lasagnes
N	Farfalles, sauce marengo, emmental râpé	Pommes de terre, tomate provençale, sauce au curry	Pommes noisettes, salade, ketchup	Salade
D	Fromage	Fruit de saison	Edam	Gâteau
R	Tartelette normande	Crème dessert vanille	Compote	Fromage blanc nature sucré

Légende



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur Or



Produits Biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus du 06 Juillet au 21 Août 2020



Sobrie Restauration

Du 3 au 7 Août

L
U
N
D
I

Hamburger
Pommes américaines, salade, ketchup
Fromage
Yaourt nature sucré

Repas froid Carottes râpées

Salade de pâtes au surimi

Biscuit
Crème dessert vanille

M
A
R
D
I

Concombres bulgares
Escalope de poulet
Risotto aux champignons, sauce forestière
Fromage
Fruit de saison

M
E
R
C
R
E
D
I

Melon
Rôti de porc (P)
Purée au lait, sauce charcutière
Fromage
Flan pâtissier

J
E
U
D
I

Macédoine
Sauté de bœuf à la provençale
Semoule, piperade
Fruit de saison
Mousse au chocolat

V
E
N
D
R
E
D
I

Du 10 au 14 Août

Betteraves rouges
Calamars à la romaine
Pommes de terre, salade, sauce tartare
Fruit de saison
Yaourt aromatisé

Salade arlequin

Rôti de dinde
Riz, sauce estragon
Fromage
Fruit de saison

Pastèque
Raviolis
Emmental râpé
Fromage
Liégeois vanille

Repas froid Macédoine

Taboulé au jambon (P)

Gâteau
Compote

Salade d'haricots verts
Omelette
Pommes sautées, courgettes provençales
Gouda
Pompon

Du 17 au 21 Août

Repas froid Carottes râpées

Salade de pâtes au poulet

Biscuit
Flan au chocolat

Boulettes
Semoule, légumes couscous
Vache Picon
Fruit de saison

Melon
Cordon bleu
Purée au lait, sauce tomate
Fruit de saison
Paris Brest

Céleri rémoulade
Rôti de porc (P)
Pommes de terre, petits pois, sauce dijonnaise
Fruit de saison
Fromage blanc nature sucré

Salade mexicaine
Colin meunière
Riz, sauce citron
Fromage
Compote

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