

Menus du 2 Novembre au 18 Décembre 2020



Sobrie Restauration

	Du 2 au 6 Novembre	Du 9 au 13 Novembre	Du 16 au 20 Novembre	Du 23 au 27 Novembre	Du 30 au 4 Décembre	Du 7 au 11 Décembre	Du 14 au 18 Décembre
LUNDI	Carottes râpées Emincé de soja à la tomate Tortis, sauce, emmental râpé Biscuit Compote pomme vanille	Macédoine Colin meunière Riz, sauce au citron Gâteau Liégeois vanille	Potage à la tomate Jambon supérieur (P) Pommes röstis, salade, mayonnaise Fruit de saison Mousse au chocolat	Betteraves rouges Paupiette de veau Marengo Duo de chou-fleur pommes de terre Biscuit Yaourt brassé aux fruits	Hamburger Pommes américaines, salade, ketchup Fromage Yaourt aromatisé	Céleri rémoulade Saucisse (P) Pommes de terre, compote Fromage Crème dessert vanille	Soupe à l'oignon + biscotte Waterzoï de poisson Riz aux petits légumes, sauce Fromage Brassé aux fruits
MARDI	Betteraves rouges Escalope de poulet aux champignons Pommes de terre, petits pois Fruit Yaourt aromatisé	Salade verte Cassoulet (P) Pommes de terre Mimolette Fruit de saison	Salade d'haricots verts Rôti de dinde à l'estragon Coquillettes, sauce, emmental râpé Biscuit Salade de fruits	Menu des Iles Salade exotique (carotte, ananas, surimi, maïs) Rougail saucisse (P) Riz, sauce Fromage Tartelette à la noix de coco	Salade Esaü (lentilles) Sauté de porc (P) à la dijonnaise Tortis, emmental râpé Gâteau Fruit de saison	Macédoine Palets fromagés Coquillettes, sauce au curry Fruit de saison Mousse au chocolat	Salade de lingots Jambon supérieur (P) Purée au lait, salade Gouda Fruit de saison
MERCREDI	Chou-fleur vinaigrette Bœuf stroganoff Purée au lait, sauce Fruit de saison Fromage blanc nature sucré Potage d'Antan (panais, potiron) Gratiné de poisson	FERIE	Carottes râpées Cordon bleu Riz, sauce tomate Gâteau Crème dessert vanille	Macédoine Emincé de volaille au curry Pommes sautées, salade Mimolette Fruit de saison	Betteraves rouges Omelette Pommes de terre, petits pois, sauce aux champignons Maasdam Compote	Taboulé Colin poêlé au beurre Pommes de terre, salade, mayonnaise Camembert Fruit de saison	Betteraves rouges Boulette à l'orientale Semoule, sauce Gâteau Yaourt nature sucré
JEUDI	Riz, sauce Fromage Flan pâtissier	Potage crécy Omelette Macaroni, sauce au curry, emmental râpé Fruit Crème dessert chocolat	Taboulé Bœuf bourguignon Purée au lait Fromage Fruit de saison	Potage au potiron Bolognaise de soja Farfalles , emmental râpé Fruit de saison Flan vanille	Potage cultivateur (poireau, carotte) Escalope de volaille Semoule, piperade Fromage Liégeois chocolat	Potage à la tomate Paëlla Sauce Biscuit Fromage blanc nature sucré	Coleslaw Omelette Farfalles, sauce tomate, emmental râpé Biscuit Nappé caramel
VENDREDI	Taboulé Rôti de porc (P) au caramel Pommes sautées, haricots verts, sauce Bûchette au lait mélangé Fruit de saison	Céleri rémoulade Hachis Parmentier Salade Fromage Nappé caramel	Falafels Semoule, légumes couscous Fromage frais Yaourt nature sucré	Œuf mayonnaise Croquette de poisson Pommes de terre, fondue de poireaux, sauce Gouda Fruit de saison	Carottes râpées Gratin de pommes de terre aux 2 fromages Salade St Nicolas Yaourt	Salade de maïs Goulasch Pommes sautées, haricots verts Vache Picon Fruit de saison	Menu de Noël

Tous nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologique