












# Menus du 1 septembre au 16 octobre 2020



Sobrie Restauration

	31/8 au 4 Septembre	Du 7 au 11 Septembre	Du 14 au 18 Septembre	Du 21 au 25 Septembre	Du 28/9 au 2 Octobre	Du 5 au 9 Octobre	Du 12 au 16 Octobre
<b>LUNDI</b>		Melon  Croquette de poisson   Riz, sauce au curry	Carottes râpées  Saucisse (P)  <i>Œufs durs</i>  Frites, salade, mayonnaise	Salade Florida  Paupiette de veau sauce Marengo  <i>Omelette</i>  Pommes sautées, haricots verts	Lanières de betteraves rouges  <b>Sauté de porc (P)</b> à la diable  <i>Œuf Mornay</i>  Pommes de terre, gratin de brocolis	Quenelle de veau  <i>Quenelle de brochet</i>  Riz, sauce suprême  Edam  Fruit de saison	 <b>Sauté de bœuf</b> à la provençale <i>Boulettes de soja</i> à la provençale  <b>Semoule aux olives, courgettes</b> à l'ail, sa 
<b>MARDI</b>	Coleslaw  Raviolis  <i>Tortellini ricotta épinards</i>  Emmental râpé  Compote	Liégeois au chocolat  <b>Menu végétarien</b> Salade de tomates  <b>Steak de soja</b> 	Brassé aux fruits  Boulettes  <i>Boulettes de soja</i>  Semoule, légumes couscous  Gouda  Fruit de saison	Nappé caramel  Melon  Gratiné de poisson  <b>Riz</b> 	Crème dessert vanille  <b>Menu végétarien</b> Salade de concombres  Palets fromagés  Coquillettes, sauce au curry  Fruit de saison	<b>Carottes râpées</b>   <b>Jambon supérieur (P)</b>   <i>Parmentier de soja au potiron</i>  Purée de potiron, sauce au thym  Yaourt nature sucré	<b>sa</b> Betteraves rouges  Poisson à la crème de moule  <b>ia</b> Pommes sautées, salade  Gaufre liégeoise
<b>JEUDI</b>	Pastèque  Emincé de volaille aux champignons  <i>Gratiné de poisson</i>  Pommes de terre, petits pois  Yaourt nature sucré	Rôti de porc (P)  <i>Tarte au fromage</i> Choux de Bruxelles, pommes de terre, sauce dijonnaise Vache Picon  Donut	<b>Menu végétarien</b> Pastèque  Bolognaise de lentilles  Spaghettis, emmental râpé  Glace	Compote  Salade marocaine  Rôti de dinde aux herbes  <i>Thon à la catalane</i>  Farfalles, sauce, emmental râpé  Eclair vanille	Fruit de saison  Salade de tomates  Burger de bœuf  <i>Poisson pané</i>  Frites, salade, ketchup  Brassé aux fruits	Yaourt nature sucré  <b>Menu végétarien</b> Céleri au curry  Omelette  Tortis, sauce tomate, emmental râpé  Tarte aux pommes	<b>Menu végétarien</b> Salade de tomates au fromage  <b>Haricots blancs à la basquaise</b>   Riz, sauce  Gâteau basque
<b>VENDREDI</b>	<b>Menu végétarien</b> Omelette  Semoule, ratatouille  Mimolette  Glace	Macédoine  <b>Carbonade</b>   <i>Thon à la catalane</i>  <b>Tortis</b> , sauce, emmental râpé   Fruit de saison	Céleri rémoulade  Escalope de poulet  <i>Waterzoi de poisson</i>  Riz aux petits légumes, sauce  Mousse au chocolat	<b>Menu végétarien</b> <b>Tomates farcies végétales</b>   Purée au lait, sauce tomate  Brie  Fruit de saison	Macédoine  Emincé de volaille  <i>Tarte aux poireaux</i>  Mélanges de céréales, piperade  Glace	Salade marocaine  Calamars à la romaine  Pommes de terre, salade, sauce tartare  Flan au chocolat	<b>te</b> Saucisse de Strasbourg   <i>Tarte aux poireaux</i>  <b>Potée lorraine</b> , pommes de terre Carré de l'Est  Fromage blanc nature sucré



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique