

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	Menu Végétarien Carottes râpées Emincé de soja à la tomate Tortis, sauce, emmental râpé Compote pomme vanille	Macédoine Colin meunière Riz, sauce au citron Liégeois vanille	Potage à la tomate Jambon supérieur (P) Œufs durs Pommes rôstis, salade, mayonnaise Mousse au chocolat	Betteraves rouges Paupiette de veau Marengo Tortillas Duo de chou-fleur pommes de terre Yaourt brassé aux fruits	Salade d'haricots verts Burger de bœuf Poisson pané Frites, salade, ketchup Yaourt aromatisé	Céleri rémoulade Saucisse (P) Timbale de poisson Pommes de terre, compote	Soupe à l'oignon + biscotte Waterzoï de poisson Riz aux petits légumes, sauce Brassé aux fruits			
	MARDI	Betteraves rouges Escalope de poulet aux champignons Tarte au fromage Pommes de terre, petits pois Yaourt aromatisé	Cassoulet (P) Galette de soja Pommes de terre Mimolette Fruit de saison	Salade d'haricots verts Rôti de dinde à l'estragon Gratiné de poisson Coquillettes, sauce, emmental râpé Salade de fruits	Menu des Iles Salade exotique Rougail saucisse (P) Rougail de poisson Riz, sauce	Salade Esaü Sauté de porc (P) à la dijonnaise Dos de colin au citron Tortis, emmental râpé Fruit de saison	Menu Végétarien Macédoine Palets fromagés Coquillettes, sauce au curry Mousse au chocolat	 Jambon supérieur (P) Colin meunière Purée au lait, salade Gouda Fruit de saison		
		JEUDI	Potage d'Antan Gratiné de poisson Riz, sauce Flan pâtissier	Menu Végétarien Potage crécy Omelette Macaroni, sauce au curry, emmental râpé Crème dessert chocolat	Salade de choux rouges aux pommes Bœuf bourguignon Quenelle de brochet sauce Nantua Purée au lait Yaourt nature sucré	Menu Végétarien Potage au potiron Bolognaise de soja Farfalles , emmental râpé Flan vanille	Potage cultivateur Escalope de volaille Galette de soja Semoule, piperade Liégeois chocolat	Potage à la tomate Paëlla Paëlla de poisson Sauce Fromage blanc nature sucré	Menu Végétarien Coleslaw Omelette Farfalles, sauce tomate, emmental râpé Nappé caramel	
			VENDREDI	Rôti de porc (P) au caramel Œuf Mornay Frites Bûchette au lait mélangé Fruit de saison	Céleri rémoulade Hachis Parmentier Parmentier de thon Salade Nappé caramel	Menu Végétarien Falafels Semoule, légumes couscous Fromage frais Fruit de saison	Croquette de poisson Pommes de terre, fondue de poireaux, sauce Gouda Fruit de saison	Menu Végétarien Carottes râpées Gratin de pommes de terre aux 2 fromages Salade St Nicolas Yop à la fraise	Goulasch Crêpe aux champignons Pommes sautées, haricots verts Vache Picon Fruit de saison	Menu de Noël

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologiques