

Menus du 26 Avril au 6 Juillet 2021



Sobrie Restauration



	Du 26 au 30 Avril	Du 3 au 7 Mai	Du 10 au 14 Mai	Du 17 au 21 Mai	Du 24 au 28 Mai	Du 31 au 4 Juin
LUNDI	Macédoine	Céleri rémoulade			<i>Férié</i>	Salade de chou rouge
	Thon à la catalane	Lasagnes	Omelette	Sauté de porc (P) au romarin		Burger de bœuf
MARDI	Coquillettes, emmental râpé	Lasagnes au saumon		Tarte au fromage	<i>Lundi de Pentecôte</i>	Fish burger
	Compote	Salade	Pommes croquettes, salade, mayonnaise	Pommes de terre, haricots verts		Frites, salade, ketchup
MERCREDI	Salade d'haricots verts	Nappé caramel	Fromage frais	Mimollette		Yaourt nature sucré
	Omelette	Emincé de poulet	Liégeois chocolat	Fruit de saison		Yaourt nature sucré
JEUDI	Purée au lait, sauce dijonnaise	Œuf Mornay	Carottes râpées	Menu Italien Salade de tomates mozzarella	Salade mêlée	Pastèque
	Pâtisserie	Pommes sautées, petits pois, sauce au curry	Escalope de poulet	Lasagnes aux légumes	Tortellini ricotta épinards	Blanquette de volaille
VENDREDI	Chou-fleur vinaigrette	Camembert	Thon à la catalane		Emmental râpé	Blanquette de poisson
	Burger de bœuf	Fruit de saison	Tortis, sauce suprême, emmental râpé	Tartelette au citron	Compote	Riz, sauce
SAMEDI	Fish burger	Boulettes	Fruit de saison		Colin	Mousse au chocolat
	Pommes américaines, salade, ketchup	Boulettes de soja	<i>Férié</i>	Boulettes	Coleslaw	Salade composée
DIMANCHE	Yaourt aromatisé	Semoule, légumes couscous	<i>Ascension</i>	Boulettes de soja	Riz, sauce bercy	Galette de soja
	Betteraves rouges	Vache Picon		Semoule, légumes couscous	Petit filou au chocolat	Farfalles, emmental râpé, sauce à la graine de moutarde
LUNDI	Pépites de poisson	Fruit de saison		Gouda		Fruit de saison
	Riz, sauce au citron	Salade de concombres	Pas de repas	Fruit de saison	Salade de concombres	
MARDI	Fruit de saison	Palets fromagés		Rôti de dinde au paprika	Gratiné de poisson	Carbonade
		Farfalles, sauce à la moutarde		Frites		Omelette
MERCREDI		Yaourt nature sucré		Nappé caramel	Chipolatas (P)	Pommes sautées, étuvée de carottes
					Œufs durs	Fromage frais ail et fines herbes
JEUDI					Taboulé, salade de tomates, sauce barbecue	Gâteau basque
					Maasdam	
VENDREDI					Glace	

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologique

Menus du 26 Avril au 6 Juillet 2021



Sobrie Restauration



	Du 7 au 11 Juin	Du 14 au 18 Juin	Du 21 au 25 Juin	Du 28 au 2 Juillet	Du 5 au 6 Juillet
L U N D I	Melon	Betteraves rouges	Melon	Pastèque	Pas de repas
	Escalope de poulet aux champignons	Donuts de poulet au fromage	Calamars à la romaine	Paëlla mixte	
	Haché au cabillaud sauce petits légumes	Croquettes de fromage		Paëlla de poisson	
	Boulgour aux légumes, sauce	Farfalles, sauce dijonnaise	Pommes de terre, salade, sauce tartare	Sauce	
	Yaourt brassé aux fruits	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Liégeois vanille	
M A R D I	Jambon (P)	Pastèque	Carottes râpées	Salade Florida	Pas de repas
	Tarte aux poireaux	Gratiné de poisson	Goulasch	Palets fromagés	
	Purée, salade	Riz, sauce	Tortellini ricotta épinards	Purée, salade, sauce moutarde	
	Edam	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Compote	
	Macédoine	Salade de concombres	Omelette	Escalope de poulet	
J E U D I	Knack végétale	Rôti de porc (P) aux olives	Blé, ratatouille	Omelette	Tomate provençale, pommes de terre, sauce tandoori Coulommiers Beignet à la framboise
	Coquillettes , emmental râpé, sauce au curry	Crêpe aux champignons	Bûchette au lait mélangé		
	Fromage blanc nature sucré	Pommes sautées, haricots verts, sauce	Glace		
	Salade de tomates basilic	Flan vanille	salade de tomates		
V E N D R E D I	Pépites de poisson	Boulettes végétales	Burger de bœuf	Pique nique	
	Riz, sauce au citron	Tajine aux abricots secs, semoule	Fish burger		
	Glace	Vache Picon	Frites, salade, ketchup		
		Eclair au chocolat	Yaourt 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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements