

Menus du 5 Novembre au 21 Décembre 2018



Sobrie Restauration

	Du 5 au 9 Novembre	Du 12 au 16 Novembre	Du 19 au 23 Novembre	Du 26 au 30 Novembre	Du 3 au 7 Décembre	Du 10 au 14 Décembre	Du 17 au 21 Décembre
L U N D I M A R D I J E U D I V E N D R E D I	Lasagnes	Carottes râpées	Chipolatas (P)	Potage à la tomate	Coleslaw		Salade strasbourgeoise/radis beurre
	Salade	Escalope de poulet aux champignons	Pommes de terre , haricots verts, sauce tomate	Sauté de porc (P) au caramel	Chili Con Carne	Emincé de poulet au curry	Paupiette de veau
	Edam	Pommes de terre, petits pois	Mimolette	Brocolis, pommes de terre	Riz	Mélange de céréales, piperade	Pommes de terre , haricots verts, sauce marengo
	Fruits de saison	Yaourt aromatisé/ crème dessert vanille	Brassé aux fruits/liégeois vanille	Yaourt nature sucré/flan au chocolat	Flan vanille/yaourt aux fruits	Carré de l'Est	Brassé aux fruits/liégeois chocolat
	Chou-fleur vinaigrette/œuf mayonnaise	Potage cultivateur	Potage au potiron	Carottes râpées/salade d'haricots verts/sardine citron	Tthon mayonnaise	Compote de pommes	Potage aux poireaux
	Emincé de volaille au curry	Spaghettis à la carbonara (P)	Rôti de dinde à l'estragon	Escalope de poulet tandoori	Jambon supérieur (P)	Hamburger	Aiguillette de hoki aux céréales
	Riz, sauce	Emmental râpé	Tortis, sauce, emmental râpé	Farfalles, sauce, emmental râpé	Pommes sautées, salade, mayonnaise	Frites Bellevue Pommes américaines Misseron, salade, ketchup	Riz, sauce au citron
	Yaourt nature sucré	Gourde Pomme d'amour	Fruits de saison	Compote de pommes	Liégeois chocolat/crème dessert vanille	Yaourt aromatisé/mousse au chocolat	Crème dessert vanille/yaourt nature sucré
	Potage à la tomate		Menu Américain		Macédoine	Potage crécy	
	Rôti de porc (P) à la dijonnaise	Colin meunière	Coleslaw/salade de maïs/salade marocaine	Boulette	Cordon bleu	Saucisse fumée (P)	Rôti de porc fumé (P)
	Choux de Bruxelles, pommes sautées	Riz aux petits légumes, sauce au citron	Nuggets de volaille	Semoule , légumes couscous	Tortis, sauce tomate	Lentilles, pommes de terre, sauce moutarde	Purée de céleri, sauce au miel
	Petit filou au chocolat/yaourt aux fruits	Camembert	Pommes américaines, salade, sauce barbecue	Brie	St Nicolas	Fromage blanc nature sucré/nappé caramel	Maasdam
	Fruits de saison	Donuts à la fraise	Fruits de saison	Fruits de saison	Carottes râpées/charcuterie (P)	Fruits de saison	
	Macédoine/ thon mayonnaise	Chou-fleur sauce cocktail/salade Esaiï	Pizza		Gratiné de poisson	Menu de Noël Pêche au thon	
Poisson pané	Bœuf à l'ancienne	Poisson pané	Brandade de poisson	Carbonade	Coquillettes, emmental râpé	Rôti de dinde aux marrons	
Semoule, ratatouille	Frites Bellevue Purée au lait Misseron, sauce	Riz, sauce	Salade	Etuvée de carottes, pommes de terre	Fruits de saison	Petits pois carottes, pommes pins, sauce	
Fromage frais	Nappé caramel/fromage blanc nature sucré	Mousse au chocolat/crème dessert praliné	Yop à la fraise	Carré Président		Etoile de Noël aux fruits rouges	
Flan pâtissier				Tarte au sucre			

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