

Menus du 25 Février au 5 Avril 2019



Sobrie Restauration

	Du 25/2 au 1/3	Du 4 au 8/3	Du 11 au 15/3	Du 18 au 22/3	Du 25 au 29/3	Du 1 au 5/4
LUNDI	<p>Coleslaw/charcuterie(P)</p> <p>Spaghettis à la bolognaise</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Emincé de poulet tandoori</p> <p>Bellevue : frites</p> <p>Misseron : Patatoes</p> <p>Crème dessert vanille/flan chocolat</p>	<p>Chou-fleur sauce cocktail/pamplemousse/ œuf mayonnaise</p> <p>Bourguignon</p> <p>Coquillettes, emmental râpé</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade Florida charcuterie (P)</p> <p>Gratiné de poulet</p> <p>Farfalles</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade waldorf/taboulé/ salade exotique</p> <p>Jambon supérieur (P)</p> <p>Pommes sautées, salade, mayonnaise</p> <p>Liégeois chocolat/yaourt nature sucré</p>	<p>Burger de bœuf</p> <p>Pommes de terre, haricots verts, sauce brune</p> <p>Brie</p> <p>Poisson d'Avril au chocolat</p>
MARDI	<p>Potage au potiron</p> <p>Escalope de poulet forestière</p> <p>Gratin de chou-fleur, pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé/liégeois vanille</p>	<p>Potage crécy</p> <p>Lasagnes</p> <p>Salade</p> <p>Compote/ananas au sirop</p>	<p>Carottes râpées/ taboulé/charcuterie (P)</p> <p>Donuts de poulet au from</p> <p>Pommes de terre, haricots verts, sauce estragon</p> <p>Mousse au chocolat/crème dessert praliné</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Chipolatas (P)</p> <p>Compote, pommes de terre</p> <p>Petit filou chocolat/ fromage blanc nature sucré</p>	<p>Boulette</p> <p>Semoule, légumes couscous</p> <p>Fromage frais</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Carottes râpées au gouda/ taboulé/ radis+beurre</p> <p>Escalope de poulet</p> <p>Purée de panais, sauce forestière</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
JEUDI	<p>carbonade</p> <p>Frites, salade</p> <p>Misseron pommes sautées</p> <p>Edam</p> <p>Compote</p>	<p>Macédoine/carottes râpées/ jambon(P) mimosa</p> <p>Rôti de porc (P)</p> <p>Purée au lait, sauce dijonnaise</p> <p>Yaourt nature sucré/yaourt aux fruits</p>	<p>Menu Savoyard</p> <p>Soupe à l'oignon + croûtons</p> <p>Gratin savoyard (P)</p> <p>Salade</p> <p>Clafoutis aux fruits rouges</p>	<p>Hamburger</p> <p>Frites, salade, ketchup</p> <p>Misseron patatoes</p> <p>Brassé aux fruits/ crème dessert caramel</p>	<p>Salade de lingots/ thon mayonnaise</p> <p>Rôti de dinde au miel</p> <p>Duo de navets et carottes, pommes de terre</p> <p>Flan vanille/mousse au chocolat</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Porc (P) aux olives</p> <p>Petits pois, pommes croquettes, sauce</p> <p>Fromage blanc nature sucré/ yaourt aux fruits</p>
VENDREDI	<p>Salade d'endives au fromage/ salade composée macédoine</p> <p>Jambon supérieur (P)</p> <p>Gratin niçois</p> <p>Flan pâtissier au chocolat</p>	<p>Colin meunière</p> <p>Riz aux petits légumes, sauce au citron</p> <p>Camembert</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Céleri remoulade/salade strasbourgeoise (P)</p> <p>Steak haché de cabillaud</p> <p>Boulgour, ratatouille</p> <p>Nappé caramel / liégeois vanille</p>	<p>Croquette de poisson</p> <p>Semoule, sauce au curry</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Potage d'Antan</p> <p>Spaghettis à la catalane</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Macédoine/ salade composée / sardine+citron</p> <p>Gratiné de poisson</p> <p>Riz</p> <p>Fruits de saison</p>

Légende



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologiques

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements