

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	Carottes râpées Emincé de soja à la tomate Tortis, sauce, emmental râpé Compote pomme vanille	Macédoine/salade océane/ radis beurre Colin meunière Riz, sauce au citron Liégeois vanille/yaourt aux fruits	Potage à la tomate Jambon supérieur (P) Pommes rôtis, laitue, mayonnaise Mousse au chocolat/ yaourt aromatisé	Thon mayonnaise Paupiette de veau Marengo Duo de chou-fleur pommes de terre Yaourt brassé aux fruits/ fromage blanc nature sucré	Hamburger Frites, pommes américaines Misseron, salade, ketchup, mayonnaise Yaourt aromatisé/flan chocolat	Oeuf mayonnaise Saucisse (P) Pommes de terre, compote Crème dessert vanille/ yaourt aux fruits	Soupe à l'oignon + biscotte Waterzoï de poisson Riz aux petits légumes, sauce Brassé aux fruits/flan chocolat	
	MARDI	Surimi mayonnaise/ chou-fleur vinaigrette Escalope de poulet aux champignons Pommes de terre, petits pois Yaourt aromatisé/ mousse chocolat	Cassoulet (P) Pommes de terre Mimolette Fruits de saison	Salade d'haricots verts/ chou-fleur vinaigrette/ carottes râpées Rôti de dinde à l'estragon Coquillettes, sauce, emmental râpé Yaourt	Menu des Iles Salade exotique/ salade composée/ macédoine Rougail saucisse (P) Riz, sauce Tartelette à la noix de coco	Entrée chaude Sauté de porc (P) à la dijonnaise Tortis, emmental râpé Fruits de saison	Macédoine/taboulé Palets fromagés Coquillettes, sauce au curry Mousse au chocolat/ liégeois vanille	Jambon supérieur (P) Purée au lait, laitue Gâteau Fruits de saison
		JEUDI	Potage d'Antan Gratin de poisson Riz, sauce Flan pâtissier	Potage crécy Omelette Frites, sauce au curry Pommes sautées Misseron Crème dessert chocolat	Taboulé/charcuterie (P) Bœuf bourguignon Purée au lait Yaourt nature sucré/ liégeois chocolat	Potage au potiron Bolognaise de soja Farfalles , emmental râpé Flan vanille/ crème dessert caramel	Potage cultivateur Escalope de volaille Semoule, piperade Liégeois chocolat/ yaourt nature sucré	Potage à la tomate Paëlla Sauce Fromage blanc nature sucré/ crème dessert praliné
VENDREDI			Rôti de porc (P) au caramel Frites Fromage Fruits de saison	Céleri rémoulade/ salade Esaü/ charcuterie (P) Hachis Parmentier Laitue Nappé caramel/brassé aux fruits	Falafels Semoule, légumes couscous Fromage frais Fruits de saison	Croquette de poisson Frites, Pommes de terre Misseron, fondue de poireaux, sauce Gouda Fruits de saison	Carottes râpées Gratin de pommes de terre aux 2 fromages Laitue St Nicolas Yop	Goulasch Pommes sautées, haricots verts Vache Picon Fruits de saison

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologiques