

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		Carottes râpées		Potage à la tomate	Coleslaw		Betteraves rouges
U	Lasagnes	Escalope de poulet aux champignons	Chipolatas (P)	Sauté de porc (P) au caramel	Chili Con Carne	Emincé de poulet au curry	Paupiette de veau
N	Salade	Pommes de terre, petits pois	Pommes de terre, haricots verts, sauce tomate	Brocolis, pommes de terre	Riz	Mélange de céréales, piperade	Pommes de terre, haricots verts, sauce marenge
D	Edam	Yaourt aromatisé	Mimolette	Yaourt nature sucré	Flan vanille	Carré de l'Est	Brassé aux fruits
I	Fruit de saison	Potage cultivateur	Brassé aux fruits	Carottes râpées	Potage d'Antan	Compote de pommes	Potage aux poireaux
M	Lanières de betteraves rouges	Spaghettis à la carbonara (P)	Potage au potiron	Escalope de poulet tandoori	Jambon supérieur (P)	Hamburger	Aiguillette de hoki aux céréales
A	Emincé de volaille au curry	Emmental râpé	Rôti de dinde à l'estragon	Farfalles, sauce, emmental râpé	Pommes sautées, salade, mayonnaise	Pommes américaines, salade, ketchup	Riz, sauce au citron
R	Riz, sauce	Gourde Pomme d'amour	Tortis, sauce, emmental râpé	Salade de fruits	Liégeois chocolat	Yaourt aromatisé	Crème dessert vanille
D	Yaourt nature sucré		Fruit de saison		Salade d'haricots verts	Potage crécy	Rôti de porc fumé (P)
I	Potage à la tomate	Colin meunière	Menu Américain	Boulette	Cordon bleu	Saucisse fumée (P)	Purée de céleri, sauce au miel
J	Rôti de porc (P) à la dijonnaise	Riz aux petits légumes, sauce au citron	Coleslaw	Semoule , légumes couscous	Tortis, sauce tomate	Lentilles, pommes de terre, sauce moutarde	Maasdam
E	Choux de Bruxelles, pommes sautées	Camembert	Nuggets de volaille	Brie	St Nicolas	Fromage blanc nature sucré	Fruit de saison
U	Petit filou au chocolat	Fruit de saison	Pommes américaines, salade, sauce barbecue	Fruit de saison	Fruit de saison	Salade mexicaine	Menu de Noël
V		Macédoine	Donuts à la fraise	Betteraves rouges	Carbonade	Gratiné de poisson	
E	Omelette aux poivrons	Beuf à l'ancienne	Chou-fleur sauce cocktail	Brandade de poisson	Etuvée de carottes, pommes de terre	Coquillettes, emmental râpé	
N	Semoule, ratatouille	Purée au lait, sauce	Colin aux poireaux	Salade	Carré Président	Fruit de saison	
D	Fromage frais	Nappé caramel	Riz, sauce	Yop à la fraise	Tarte au sucre		
I	Flan pâtissier		Mousse au chocolat				

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