

# Menus du 22 Avril au 5 Juillet 2019



Sobrie Restauration

	Du 22 au 26/4	Du 29/4 au 3/5	Du 6/5 au 10/5	Du 13 au 17/5	Du 20 au 24/5	Du 27 au 31/5
<b>L</b>	<i>Férialé</i>	Salade waldorf	<b>Sauté de porc (P)</b> aux olives	<b>Jambon supérieur (P)</b>	Omelette	Emincé de poulet aux champignons
<b>U</b>	<i>Lundi de Pâques</i>	<b>Bourguignon</b>	Pommes sautées, gratin de courgettes	Pommes rôtis, salade, mayonnaise	<b>Riz</b> , piperade	Pommes noisettes, haricots verts
<b>N</b>		Gratin de pommes de terre, haricots verts	Mimolette	Mousse au chocolat	Carré de l'Est	Fromage frais
<b>D</b>		Liégeois au chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison
<b>I</b>			<b>Salade de tomates</b>		Coleslaw	Melon
<b>M</b>	Lasagnes	Rôti de porc fumé (P)	Paëlla mixte	Boulette	<b>Aiguillette de poulet panée</b>	Beaufilet de poisson poêlé au beurre
<b>A</b>	Salade	Semoule, ratatouille, sauce provençale	Sauce	Semoule, légumes couscous	Purée au lait, sauce au curry	Mélange de céréales, sauce au citron
<b>R</b>	Edam	Camembert	Crème dessert vanille	Carré Président	Nappé caramel	Yaourt nature sucré
<b>I</b>	Fruit de saison	Fruit de saison	Carottes râpées à l'orange	Fruit de saison	Macédoine	<i>Férialé</i>
<b>J</b>	Betteraves rouges au gouda	Chicken Burger	Calamars à la romaine	<b>MENU ITALIEN</b> Salade de tomates au basilic	Petit salé aux lentilles (P)	<i>Ascension</i>
<b>E</b>	Dos de colin	Pommes américaines, salade, ketchup	Pommes de terre, salade, sauce tartare	Carbonara de saumon	Pommes de terre	
<b>U</b>	<b>Riz aux légumes secs</b> , sauce basilic	Yaourt nature sucré	Brassé aux fruits	Spaghettis, mozzarella râpé	Fromage blanc nature sucré	
<b>D</b>	Glace	Salade de concombres	Macédoine	<b>Tartelette au citron</b>	Salade composée	
<b>I</b>	<b>CASSOULET</b> <b>Carottes râpées</b>	Colin meunière	Paupiette de veau	Céleri rémoulade	Burger de bœuf	
<b>V</b>	Saucisse, saucisson à l'ail (P)	Tortis, sauce citron, emmental râpé	Farfalles, sauce marengo, emmental râpé	Rôti de dinde	Coquillettes, sauce échalotes, emmental râpé	
<b>E</b>	Haricots blancs à la tomate, pommes de terre	Gâteau basque	Glace	Pommes de terre, petits pois, sauce aux herbes	Eclair au chocolat	
<b>N</b>	Yaourt aromatisé			Yop à la fraise		
<b>D</b>						
<b>R</b>						
<b>E</b>						
<b>D</b>						
<b>I</b>						

## 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



# Menus du 22 Avril au 5 Juillet 2019



Sobrie Restauration

	Du 3 au 7/6	Du 10 au 14/6	Du 17 au 21/6	Du 24 au 28/6	Du 1 au 5/7
<b>L</b>	Pastèque	<i>Férialé</i>  <i>Lundi de Pentecôte</i>	Boulette	Carottes râpées	Salade d'haricots verts
<b>U</b>	Raviolis		Semoule, légumes couscous	Cordon bleu	Fricadelle
<b>N</b>	Emmental râpé		Mimolette	Farfalles, sauce tomate	Pommes de terre, petits pois, sauce paprika
<b>D</b>	Compote		Fruit de saison	Flan vanille	Yaourt aromatisé
<b>I</b>	Lanières de betteraves rouges		Macédoine	<b>Bœuf</b> à l'ancienne 	Salade marocaine
<b>M</b>	Waterzoi de poisson	Hamburger	Omelette	Purée de céleri	Escalope de poulet forestière
<b>A</b>	Riz, sauce	Pommes américaines, salade, ketchup	Pommes de terre, haricots verts, sauce dijonnaise	Camembert	Macaroni, sauce, emmental râpé
<b>R</b>	Petit filou au chocolat	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Génoise fourrée
<b>D</b>	Salade fromagère	Melon	Coleslaw	Melon	Pastèque
<b>I</b>	Rôti de bœuf	Rôti de porc au paprika (P)	Emincé de poulet tandoori	Rôti de dinde à l'estragon	Aiguillette de hoki aux céréales
<b>J</b>	Purée au lait, sauce brune	Macaroni, sauce, emmental râpé	<b>Blé</b> , piperade 	Pommes sautées, tomate provençale	Riz, sauce aux poivrons
<b>E</b>	Fruit de saison	Beignet à la framboise	Brassé aux fruits	Fromage blanc nature sucré	Liégeois au chocolat
<b>U</b>	Salade arlequin	Salade arlequin	Pastèque 	Concombres bulgares	<b>Jambon supérieur (P)</b> 
<b>D</b>	Saucisse aux herbes (P)	Steak haché de cabillaud	<b>Sauté de porc (P)</b> au romarin	Dos de colin au basilic	Œuf dur, <b>carottes râpées</b> , taboulé, mayonnaise 
<b>V</b>	<b>Taboulé</b> , salade de tomates, sauce barbecue 	Riz aux petits légumes, sauce oseille	Pommes croquettes, salsifis	Riz jaune, sauce	Vache Picon 
<b>E</b>	Brie			Tarte aux pommes	Fruit de saison
<b>N</b>	Glace	Fruit de saison	Glace		
<b>D</b>					
<b>R</b>					
<b>E</b>					
<b>D</b>					

## 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