

Menus du 2 Novembre Au 19 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	Macédoine	Potage à la tomate	Betteraves rouges	Hamburger	Céleri rémoulade	Soupe à l'oignon + biscotte
	Emincé de soja à la tomate	Colin meunière	Jambon supérieur (P)	Paupiette de veau Marengo	Pommes américaines, salade, ketchup	Saucisse (P)	Waterzoï de poisson
	Tortis, sauce, emmental râpé	Riz, sauce au citron	Pommes rôtis, salade, mayonnaise	Duo de chou-fleur pommes de terre	Yaourt aromatisé	Pommes de terre, compote	Riz aux petits légumes, sauce
	Compote pomme vanille	Liégeois vanille	Crème chocolat	Yaourt brassé aux fruits	Yaourt aromatisé	Crème dessert vanille	Brassé aux fruits
MARDI	Betteraves rouges	Cassoulet (P)	Salade d'haricots verts	Menu des Iles Salade exotique	Salade Esaü	Macédoine	Jambon supérieur (P)
	Escalope de poulet aux champignons	Pommes de terre, petits pois	Rôti de dinde à l'estragon	Rougail saucisse (P)	Sauté de porc (P) à la dijonnaise	Palets fromagés	Purée, salade
	Yaourt aromatisé	Mimolette	Coquillettes, sauce, emmental râpé	Riz, sauce	Tortis, emmental râpé	Coquillettes, sauce au curry	Gouda
	Potage d'Antan	Fruit de saison	Salade de fruits	Tartelette à la noix de coco	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison
MERcredi	Gratiné de poisson	Potage crécy	Salade de choux rouges aux pommes	Potage au potiron	Potage cultivateur	Potage à la tomate	Coleslaw
	Riz, sauce	Omelette	Bœuf bourguignon	Bolognaise de soja	Escalope de volaille	Paëlla	Omelette
	Flan pâtissier	Macaroni, sauce au curry, emmental râpé	Purée	Farfalles, emmental râpé	Semoule, piperade	Sauce	Farfalles, sauce tomate, emmental râpé
	Rôti de porc (P) au caramel	Mousse au chocolat	Yaourt nature sucré	Cake aux pépites de chocolat	Liégeois chocolat	Fromage blanc nature sucré	Nappé caramel
VEndredi	Pommes sautées, haricots verts, sauce	Céleri rémoulade	Falafels	Croquette de poisson	Carottes râpées		Menu de Noël
	Bûchette au lait mélangé	Hachis Parmentier	Semoule, légumes couscous	Pommes de terre, fondue de poireaux, sauce	Gratin de pommes de terre aux 2 fromages	Goulasch	
	Fruit de saison	Salade	Fromage frais	Gouda	Salade	Pommes sautées, haricots verts	
		Nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	St Nicolas	Vache Picon	
					Yop à la fraise	Fruit de saison	

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologique