Menus du 11 Juillet au 26 Août 2022

Sobrie Restauration

	Du 11 au 15 Juillet	Du 18 au 22 Juillet	Du 25 au 29 Juillet	Du 1er au 05 Août	Du 08 au 12 Août	Du 15 au 19 Août	Du 22 au 26 Août
LUNDI	Coleslaw (carottes HVE) Emincé de poulet Riz, Sauce au curry Yaourt	BIO Bœuf carottes Farfalles, emmental râpé, sauce Fromage frais Fruit de saison	Betteraves rouges BIO Lasagne à la bolognaise Salade Yaourt nature sucré	Macédoine BIO Omelette Pommes sautées Salade Brassé aux fruits	Céleri rémoulade Escalope de poulet Tandoori Pommes de terre Petits pois, sauce Yaourt nature sucré BIO	*FÉRIÉ*	Betteraves rouges Calamars à la Romaine Pommes de terre, salade, sauce tartare Brassé aux fruits
MARDI	Boulettes Semoule, BIO Légumes couscous Fromage Fruit de saison BIO		Sauté de porc à la Provençale (P) Pommes röstis Brocolis Vache Picon Pâtisserie	Melon Nuggets de poulet Farfalles, sauce paprika, emmental râpé BIO Yaourt	**Repas Froid** Pastèque BIO Salade de riz au thon (MSC) Mayonnaise Liégeois vanille	Melon Raviolis Emmental râpé Fromage blanc nature sucré	Boulettes Semoule BIO Légumes couscous Gouda BIO Fruit de saison
MERCREDI		Hamburger Pommes américaines, Salade, ketchup Nappé caramel	Salade florida BIO Croquette de poisson (MSC) Riz, sauce citron Mousse au chocolat	Carbonade Pommes de terre, BIO Haricots verts, sauce BIO Fromage Fruit de saison	Salade Marocaine Carbonara (P) Macaroni, BIO Emmental râpé Beignet aux pommes	Salade Esaü Palets fromagés Pommes de terre, Haricots verts, BIO Sauce moutarde Fruit de saison	Salade de concombres BIO Omelette Coquillettes, Sauce estragon, Emmental râpé Tarte aux pommes
JEUDI	*FÉRIÉ* *14 juillet* *Fête Nationale*	Salade de concombres Waterzoï de poisson (MSC) Riz, petits légumes Sauce Liégeois chocolat		Salade de concombres Paëlla de poisson (MSC) Sauce Glace			Carottes râpées (HVE) Hachis parmentier Salade Nappé caramel
VENDREDI	BIO Omelette Pomme de terre Haricots verts Sauce tomate Camembert Compote	**Repas Froid** Rôti de dinde Taboulé, salade de tomates, mayonnaise Gouda BIO Glace	Pastèque Rissolette de veau Gratin de pommes de terre, tomate provençale Crème dessert vanille		BIO Sauté de poulet Boulgour, piperade Camembert Fruit de saison	Salade Arlequin Dos de colin à la Provençale (MSC) Riz, sauce BIO Mousse au chocolat	

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologique

Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements