

Menus du 7 mai au 6 Juillet 2018



Sobrie Restauration

	Du 7 au 11 Mai	Du 14 au 18 Mai	Du 21 au 25 Mai	Du 28 Mai au 1 Juin	Du 4 au 8 Juin
LUNDI	Coleslaw/chou-fleur vinaigrette Macaroni à la bolognaise Emmental râpé Compote <i>Férié</i>	Carottes râpées/ salade d'haricots verts  Rôti de dinde Farfalles, sauce estragon, emmental râpé fruit de saison	<i>Férié</i> <i>Lundi de Pentecôte</i>	Emincé de bœuf Stroganoff Pommes sautées, haricots verts Fromage frais fruit de saison Carottes râpées/salade de tomates Waterzoi de volaille  Blé aux petits légumes, sauce  Petit filou au chocolat	Betteraves rouges/chou-fleur sauce cocktail Cordon bleu Coquillettes, sauce tomate Brassé aux fruits Boulettes (mat) Boulettes, merguez (prim) Semoule, légumes couscous Vache Picon fruit de saison
MARDI	<i>Armistice 1945</i>	Hamburger Pommes américaines, salade, ketchup Yaourt nature sucré	Lasagnes Salade Mimolette Compote pomme banane		
MERCREDI	<i>Férié</i>				
JEUDI	<i>Jeudi de l'Ascension</i>	Salade de concombres/ pamplemousse Chipolatas (P) Haricots blancs à la tomate, pommes vapeur Crème dessert vanille	Céleri rémoulade/ betteraves rouges Sauté de porc (P) à la provençale Purée au lait Yaourt aromatisé	Melon Calamars à la romaine Pommes de terre, salade, sauce tartare Nappé caramel	Jambon supérieur (P)  Pommes croquettes, salade, mayonnaise Edam Ananas au sirop
VENREDI	Omelette Boulgour, ratatouille Carré Président fruit de saison	Salade de tomates au fromage/taboulé Steak au cabillaud  Riz, sauce aux petits légumes Beignet à la framboise 	Salade Arlequin/ salade chinoise  Escalope de poulet tandoori Petits pois, pommes de terre Glace	Salade de concombres/salade de maïs Rôti de porc fumé (P) Tortis, sauce dijonnaise, emmental râpé Flan pâtissier	Pastèque/salade waldorf Cœur de colin Riz, sauce au citron Donut's chocolat



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologiques



Produit Label

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus du 7 mai au 6 Juillet 2018



Sobrie Restauration

	Du 11 au 15 Juin	Du 18 au 22 Juin	Du 25 au 29 Juin	Du 2 au 6 Juillet
L	Carottes râpées/ salade aux croûtons Escalope de poulet Macaroni, sauce thym citron, emmental râpé	Chou-fleur vinaigrette/ salade d'haricots verts Steak haché Pommes américaines, salade, ketchup	Melon Sauté de porc (P) aux olives Pommes sautées, flageolets	Betteraves rouges/salade d'haricots verts Gratiné de poisson Riz jaune
U	fruit de saison	Yaourt nature sucré	Brassé aux fuits	Liégeois au chocolat
N	Melon	Saucisse aux herbes (P) Taboulé, salade de tomates, sauce barbecue Mimolette	Tajine de boulette d'agneau Semoule, légumes aux fruits secs Carré de l'Est fruit de saison	Mortadelle (P)/salade de concombres Bœuf carottes
M	Goulasch	fruit de saison	fruit de saison	Pommes lyonnaises
A	Purée au lait			Compote de pommes
R	Mousse au chocolat			
D				
I				
M				
E				
R				
C				
R				
E				
D				
I				
J				
E				
U				
D				
I				
V				
E				
N				
D				
R				
E				
D				
I				



Toutes nos
viandes
Bovines et
Porcines
sont
françaises



Tous nos
œufs sont
pondus en
France



Nouveau
Produit



Produit
Saveur en
Or



Produits
Biologiques



Produit
Label