

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 U N D I	Lasagnes	Carottes râpées/ salade d'haricots verts	Chipolatas (P)	Potage à la tomate/ salade fromagère	Coleslaw/salade de maïs		Betteraves rouges/salade strasbourgeoise (P)
	Salade	Escalope de poulet aux champignons	Pommes de terre, haricots verts, sauce tomate	Sauté de porc (P) au caramel	Chili Con Carne	Emincé de poulet au curry	Paupiette de veau
M A R D I	Edam	Pommes de terre, petits pois	Mimolette	Brocolis, pommes de terre	Riz	Mélange de céréales, piperade	Pommes de terre, haricots verts, sauce marenge
	Fruit de saison/fruit de saison	Yaourt aromatisé/crème dessert vanille	Brassé aux fruits/ liégeois vanille	Yaourt nature sucré/flan chocolat	Flan vanille/yaourt aux fruits	Carré de l'Est	Brassé aux fruits/liégeois chocolat
J E U D I	Lanières de betteraves rouges/ chou-fleur vinaigrette	Potage cultivateur/salade de tomates	Potage au potiron/salade de lingots	Carottes râpées/salade d'haricots verts	Potage d'Antan/céleri rémoulade	Compote de pommes/salade de fruits	Potage aux poireaux/salade marocaine
	Emincé de volaille au curry	Spaghettis à la carbonara (P)	Rôti de dinde à l'estragon	Escalope de poulet tandoori	Jambon supérieur (P)	Hamburger	Aiguillette de hoki aux céréales
V E N D R E D I	Riz, sauce	Emmental râpé	Tortis, sauce, emmental râpé	Farfalles, sauce, emmental râpé	Pommes sautées, salade, mayonnaise	Pommes américaines, salade, ketchup	Riz, sauce au citron
	Yaourt nature sucré/liégeois vanille	Gourde Pomme d'amour/ ananas au sirop	Fruit de saison/fruit de saison	Salade de fruits/compote de pommes	Liégeois chocolat/crème dessert vanille	Yaourt aromatisé/mousse au chocolat	Crème dessert vanille/yaourt nature sucré
N O V E M B R E	Potage à la tomate/taboulé	Colin meunière	Menu Américain	Boulette	Salade d'haricots verts/salade chinoise	Potage crécy/salade cœur de palmier	Rôti de porc fumé (P)
	Rôti de porc (P) à la dijonnaise	Riz aux petits légumes, sauce au citron	Coleslaw/salade de maïs	Semoule, légumes couscous	Cordon bleu	Saucisse fumée (P)	Purée de céleri, sauce au miel
D É C E M B R E	Haricots verts, pommes sautées	Camembert	Nuggets de volaille	Brie	Tortis, sauce tomate	Lentilles, pommes de terre, sauce moutarde	Maasdam
	Petit filou au chocolat	Fruit de saison/fruit de saison	Pommes américaines, salade, sauce barbecue	Fruit de saison/fruit de saison	St Nicolas	Fromage blanc nature sucré/nappé caramel	Fruit de saison/fruit de saison
N O V E M B R E	Omelette aux poivrons	Macédoine/salade de chou rouge	Donuts à la fraise	Betteraves rouges/salade arlequin	Fruit de saison/fruit de saison	Salade mexicaine/carottes râpées	Menu de Noël
	Semoule, ratatouille	Bœuf à l'ancienne	Chou-fleur sauce cocktail/ salade Esau	Brandade de poisson	Pas de repas	Gratiné de poisson	
D É C E M B R E	Fromage frais	Purée au lait, sauce	Colin aux poireaux	Salade		Coquillettes, emmental râpé	
	Flan pâtissier/pâtisserie	Nappé caramel/fromage blanc nature sucré	Riz, sauce	Yop à la fraise		Fruit de saison/fruit de saison	
			Mousse au chocolat/crème dessert praliné				

Légende



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologiques

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements