

Menus du 25 Février au 5 Avril 2019



Sobrie Restauration

Légende



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologiques

	Du 25/2 au 1/3	Du 4 au 8/3	Du 11 au 15/3	Du 18 au 22/3	Du 25 au 29/3	Du 1 au 5/4
LUNDI	Coleslaw/charcuterie (P) Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Fruit de saison/fruit	Lanières de betteraves rouges /salade cœur de palmier Emincé de poulet tandoori Petits pois, pommes de terre Crème dessert vanille/flan chocolat	Chou-fleur sauce cocktail/pamplemousse Bourguignon Coquillettes, emmental râpé Fruit de saison/fruit	Salade Florida/salade de soja Gratiné de poulet Farfalles Fruit de saison/fruit	Salade waldorf/taboulé Jambon supérieur (P) Pommes sautées, salade, mayonnaise Liégeois chocolat/yaourt nature sucré	Burger de bœuf Pommes de terre, haricots verts, sauce brune Brie Poisson d'Avril en chocolat
MARDI	Potage au potiron/salade haricots verts Escalope de poulet forestière Gratin de chou-fleur, pommes de terre Yaourt aromatisé/liégeois vanille	Potage crécy /salade de maïs Lasagnes Salade Compote/ananas au sirop	Carottes râpées/taboulé Donuts de poulet au fromage Pommes de terre, haricots verts, sauce estragon Mousse au chocolat/crème dessert praliné	Potage cultivateur/salade marocaine Chipolatas (P) Compote, pommes de terre Petit filou chocolat	Boulette Semoule, légumes couscous Fromage frais Fruit de saison/fruit	Carottes râpées au gouda/taboulé Escalope de poulet Purée de panais, sauce forestière Salade de fruits/ananas au sirop
JEUDI	carbonade Pommes sautées, salade Edam Pêche au sirop/salade de fruits	Macédoine/carottes râpées Rôti de porc (P) Purée au lait, sauce dijonnaise Yaourt nature sucré/yaourt aux fruits	Menu Savoyard Soupe à l'oignon + croûtons/salade arlequin Gratin savoyard (P) Salade	Hamburger Pommes américaines, salade, ketchup Brassé aux fruits/crème dessert caramel	Betteraves rouges/salade de lingots Rôti de dinde au miel Duo de navets et carottes, pommes de terre Flan vanille/mousse au chocolat	Porc (P) aux olives Petits pois, pommes croquettes, sauce Fromage blanc nature sucré/yaourt aux fruits
VENREDI	Salade d'endives au fromage/salade composée Jambon supérieur (P) Gratin niçois Flan pâtissier au chocolat	Colin meunière Riz aux petits légumes, sauce au citron Camembert Fruit de saison/fruit	Céleri rémoulade/salade de pommes de terre Steak haché de cabillaud Boulgour, ratatouille Nappé caramel/liégeois vanille	Omelette Mélange de céréales, sauce au curry Mimolette Fruit de saison/fruit	Potage d'Antan/pamplemousse Spaghettis à la catalane Emmental râpé Compote pomme banane/pêche au sirop	Potage à la tomate/salade de chou rouge Porc (P) aux olives Petits pois, pommes croquettes, sauce Fromage blanc nature sucré/yaourt aux fruits Macédoine/salade composée Gratin de poisson Riz Fruit de saison/fruit

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements