

Menus du 22 Avril au 5 Juillet 2019



Sobrie Restauration

	Du 22 au 26/4	Du 29/4 au 3/5	Du 6/5 au 10/5	Du 13 au 17/5	Du 20 au 24/5	Du 27 au 31/5
LUNDI	<p><i>Férié</i></p> <p><i>Lundi de Pâques</i></p>	<p>Salade waldorf/salade niçoise</p> <p>Bourguignon </p> <p>Palets fromagés</p> <p>Gratin de pommes de terre, haricots verts</p> <p>Liégeois au chocolat/yaourt aux fruits</p>	<p>Sauté de porc (P) aux olives</p> <p>Œuf Mornay</p> <p>Pommes sautées, gratin de courgettes</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison/fruit</p>	<p>Betteraves rouges/taboulé </p> <p>Jambon supérieur (P) </p> <p>Médaille de surimi</p> <p>Pommes rostis, salade, mayonnaise</p> <p>Mousse au chocolat/flan vanille</p>	<p>Omelette</p> <p>Riz, piperade </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Fruit de saison/fruit</p>	<p>Emincé de poulet aux champignons</p> <p>Galette soja provençale</p> <p>Pommes noisettes, haricots verts</p> <p>Fromage frais</p> <p>Fruit de saison/fruit</p>
MARDI	<p>Lasagnes</p> <p>Lasagnes au saumon</p> <p>Salade</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison/fruit</p> <p>Betteraves rouges au gouda/salade de concombres</p>	<p>Rôti de porc fumé (P)</p> <p>Omelette</p> <p>Semoule, ratatouille, sauce provençale</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison/fruit</p>	<p>Salade de tomates/ céleri rémoulade </p> <p>Paëlla mixte</p> <p>Paëlla de poisson</p> <p>Sauce</p> <p>Crème dessert vanille/ fromage blanc nature sucré</p>	<p>Boulette</p> <p>Boulette de soja</p> <p>Semoule, légumes couscous</p> <p>Carré Président</p> <p>Fruit de saison/fruit</p>	<p>Coleslaw/pamplemousse</p> <p>Aiguillette de poulet panée </p> <p>Aiguillette hoki céréales</p> <p>Purée au lait, sauce au curry</p> <p>Nappé caramel/yaourt aux fruits</p>	<p>Melon</p> <p>Beaufilet de poisson poêlé au beurre</p> <p>Mélange de céréales, sauce au citron</p> <p>Yaourt nature sucré/ crème dessert caramel</p>
MERcredi	<p>Dos de colin</p> <p>Riz aux légumes secs, sauce basilic </p> <p>Gâteau basque/pâtisserie</p>	<p>Chicken Burger</p> <p>Fisch burger</p> <p>Pommes américaines, salade, ketchup</p> <p>Yaourt nature sucré/nappé caramel</p>	<p>Carottes râpées à l'orange/salade arlequin</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Pommes de terre, salade, sauce tartare</p> <p>Brassé aux fruits/liégeois vanille</p>	<p>MENU ITALIEN </p> <p>Salade de tomates au basilic pastèque</p> <p>Carbonara de saumon</p> <p>Spaghettis, mozzarella râpé </p>	<p>Macédoine/salade chou rouge</p> <p>Petit salé aux lentilles (P)</p> <p>Palets fromagés</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Fromage blanc nature sucré/liégeois chocolat</p>	<p><i>Férié</i></p> <p><i>Ascension</i></p>
JEUDI	<p>CASSOULET </p> <p>Carottes râpées /macédoine</p> <p>Saucisse, saucisson à l'ail (P)</p> <p>Galette de soja provençale</p> <p>Haricots blancs à la tomate, pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé/crème dessert caramel</p>	<p>Salade de concombres/ salade mexicaine</p> <p>Colin meunière</p> <p>Tortis, sauce citron, emmental râpé</p> <p>Glace</p>	<p>Macédoine/salade cœur palmier</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Quenelle brochet sce Nantua</p> <p>Farfalles, sauce marenco, emmental râpé</p> <p>Eclair au chocolat/pâtisserie</p>	<p>Tartelette au citron pâtisserie </p> <p>Céleri rémoulade/carottes râpées</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Dos de colin au citron</p> <p>Pommes de terre, petits pois, sauce aux herbes</p> <p>Yop à la fraise/crème dessert chocolat</p>	<p>Salade composée/ salade mexicaine</p> <p>Burger de bœuf</p> <p>Thon à la calalane</p> <p>Coquillettes, sauce échalotes, emmental râpé</p> <p>Glace</p>	<p>Pas de repas</p>
VENdredi						

Légende



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus du 22 Avril au 5 Juillet 2019



Sobrie Restauration

	Du 3 au 7/6	Du 10 au 14/6	Du 17 au 21/6	Du 24 au 28/6	Du 1 au 5/7	
L U N D I	Pastèque/salade d'haricots verts Raviolis Tortellini ricotta épinard Emmental râpé Compote/ananas au sirop	Férial Lundi de Pentecôte	Boulette Boulette de soja Semoule, légumes couscous Mimolette Fruit de saison/fruit	Carottes râpées/salade chou rouge Cordon bleu Thon à la catalane Farfalles, sauce tomate Flan vanille/crème dessert chocolat	Salade d'haricots verts/salade waldorf Fricadelle Omelette Pommes de terre, petits pois, sauce paprika Yaourt aromatisé/mousse chocolat	
	Lanières de betteraves rouges/ chou-fleur scc cocktail Waterzoi de poisson		Hamburger Fish burger Pommes américaines, salade, ketchup	Macédoine/ salade océane Omelette	 Bœuf à l'ancienne Œuf Mornay	Salade marocaine/macédoine Escalope de poulet forestière
	Riz, sauce Petit filou au chocolat/ mousse au citron Salade fromagère/ carottes râpées		Yaourt aromatisé/flan chocolat Melon	Pommes de terre, haricots verts, sauce dijonnaise Mousse au chocolat/Ile flottante Coleslaw/salade fraîcheur	Purée de céleri Camembert Fruit de saison/fruit	Tortellini ricotta épinard Macaroni, sauce, emmental râpé Génoise fourrée/pompon
M A R D I	Rôti de bœuf Parmentier de thon Purée au lait, sauce brune Fruit de saison/fruit	Rôti de porc au paprika (P) Croquette de poisson scc basilic Macaroni, sauce, emmental râpé	Emincé de poulet tandoori Palets fromagés Blé , piperade 	Melon Rôti de dinde à l'estragon Tarte chèvre tomate basilic Pommes sautées, tomate provençale	Pastèque/chou-fleur vinaigrette Aiguillette de hoki aux céréales Riz, sauce au poivrons	
	J E U D I	Saucisse aux herbes (P) Œuf dur Taboulé , salade de tomates, sauce barbecue 	Glace Salade arlequin/salade chinoise Steak haché de cabillaud	Brassé aux fruits/liégeois vanille Pastèque/salade tomates  Sauté de porc (P) au romarin Poisson au citron Pommes croquettes, salsifis	Fromage blanc nature sucré/ crème dessert caramel Concombres bulgares/ pastèque  Dos de colin au basilic	Liégeois au chocolat/nappé caramel Jambon supérieur (P) Médailon de surimi Œuf dur, carottes râpées , taboulé, mayonnaise 
		Brie Beignet à la framboise/ pâtisserie	Fruit de saison/fruit	Tarte aux pommes / pâtisserie	Riz jaune, sauce Glace	Vache Picon Fruit de saison/fruit
V E N D I						

Légende



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements