

Menus du 2 Novembre au 18 Décembre 2020



Sobrie Restauration

	Du 2 au 6 Novembre	Du 9 au 13 Novembre	Du 16 au 20 Novembre	Du 23 au 27 Novembre	Du 30 au 4 Décembre	Du 7 au 11 Décembre	Du 14 au 18 Décembre
LUNDI	Carottes râpées/salade de chou rouge Emincé de soja à la tomate Tortis, sauce, emmental râpé Compote pomme vanille/oreillons de pêche Betteraves rouges/surimi mayonnaise Escalope de poulet aux champignons Tarte au fromage Pommes de terre, petits pois Yaourt aromatisé/mousse chocolat Potage d'Antan/salade marocaine Gratiné de poisson Riz, sauce Flan pâtissier	Macédoine/salade océane Colin meunière Riz, sauce au citron Liégeois vanille/yaourt aux fruits Cassoulet (P) Galette de soja Pommes de terre Mimolette Choix de fruits de saison Potage crécy/ salade mexicaine Omelette Macaroni, sauce au curry, emmental râpé Crème dessert chocolat/mousse au citron Céleri rémoulade/salade Esaü Hachis Parmentier Parmentier de thon Salade Nappé caramel/brassé aux fruits	Potage à la tomate/pamplemousse Jambon supérieur (P) Œufs durs Pommes rôstis, salade, mayonnaise Mousse au chocolat/yaourt aromatisé Salade d'haricots verts/chou-fleur vinaigrette Rôti de dinde à l'estragon Gratiné de poisson Coquillettes, emmental râpé Salade de fruits/ananas au sirop Salade de choux rouges aux pommes/taboulé Bœuf bourguignon Quenelle de brochet sauce Nantua Purée au lait Yaourt nature sucré/liégeois chocolat Falafels Semoule, légumes couscous Fromage frais Choix de fruits de saison	Betteraves rouges/céleri rémoulade Paupiette de veau Marengo Tortillas Duo de chou-fleur pommes de terre Yaourt brassé aux fruits/fromage blanc nature sucré Menu des Iles Salade exotique/salade composée Rougail saucisse (P) Rougail de poisson Riz, sauce Tartelette à la noix de coco Potage au potiron/salade de maïs Bolognaise de soja Farfalles , emmental râpé Flan vanille/crème dessert caramel Croquette de poisson Pommes de terre, fondue de poireaux, sauce Gouda Choix de fruits de saison	Hamburger Fish Burger Pommes américaines, salade, ketchup Yaourt aromatisé/flan chocolat Salade Esaü/salade d'endives Sauté de porc (P) à la dijonnaise Dos de colin au citron Tortis, emmental râpé Choix de fruits de saison Potage cultivateur/salade cœur palmier Escalope de volaille Galette de soja Semoule, piperade St Nicolas Liégeois chocolat/yaourt nature sucré	Céleri rémoulade/salade niçoise Saucisse (P) Timbale de poisson Pommes de terre, compote Crème dessert vanille/yaourt aux fruits Macédoine/salade arlequin Palets fromagés Coquillettes, sauce au curry Mousse au chocolat/liégeois vanille Potage à la tomate Paëlla Paëlla de poisson Sauce Fromage blanc nature sucré/crème dessert praliné Goulasch Crêpe aux champignons Pommes sautées, haricots verts Vache Picon Choix de fruits de saison	Soupe à l'oignon + biscotte/salade chinoise Waterzoï de poisson Riz aux petits légumes, sauce Brassé aux fruits/flan chocolat Jambon supérieur (P) Colin meunière Purée au lait, salade Gouda Choix de fruits de saison Coleslaw/salade waldorf Omelette Farfalles, sauce tomate, emmental râpé Nappé caramel/riz au lait Menu de Noël
MARDI							
JEUDI							
VENREDI							



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