

Menus du 26 Avril au 6 Juillet 2021



Sobrie Restauration

| | Du 26 au 30 Avril | Du 3 au 7 Mai | Du 10 au 14 Mai | Du 17 au 21 Mai | Du 24 au 28 Mai | Du 31 au 4 Juin |
|----------|--|--|--|---|---|--|
| LUNDI | Macédoine | Céleri rémoulade/ salade de maïs | | Sauté de porc (P) au romarin | <i>Férié</i> | Hamburger |
| | Thon à la catalane | Lasagnes | Omelette | Tarte au fromage | | Fish burger |
| MARDI | Coquillettes, emmental râpé | Lasagnes au saumon | Pommes croquettes, salade, mayonnaise | Pommes de terre, haricots verts | <i>Lundi de Pentecôte</i> | Pommes américaines, salade, ketchup |
| | Compote | Salade | Fromage frais | Mimolette | | Yaourt nature sucré/ crème dessert caramel |
| MERCREDI | Salade d'haricots verts/ pamplemousse + sucre | Nappé caramel/ yaourt aux fruits | Liégeois chocolat/ fromage blanc nature sucré | Fruits de saison | | Yaourt nature sucré/ crème dessert caramel |
| | Omelette | | Carottes râpées/ céleri rémoulade | Menu Italien | Salade méléé/radis beurre | Pastèque/carottes râpées |
| JEUDI | Purée au lait, sauce dijonnaise | Emincé de poulet | Escalope de poulet | Salade de tomates mozzarella/ salade cœur de palmier | Tortellini ricotta épinards | Blanquette de volaille |
| | Pâtisserie | Œuf Mornay | Thon à la catalane | Lasagnes aux légumes | Emmental râpé | Blanquette de poisson |
| VENDREDI | Hamburger | Pommes sautées, petits pois, sauce au curry | Tortis, sauce suprême, emmental râpé | Tartelette au citron | Compote/fruit de saison | Mousse au chocolat/ yaourt aromatisé |
| | Fish burger | Camembert | Fruits de saison | | Coleslaw/ salade de concombres | Salade composée/ salade d'haricots verts |
| SAMEDI | Pommes américaines, salade, ketchup | Fruits de saison | <i>Férié</i> | Boulettes | Colin | Galette de soja |
| | Yaourt aromatisé/ mousse au citron | Boulettes | <i>Ascension</i> | Boulettes de soja | Riz, sauce bercy | Farfalles, emmental râpé, sauce à la graine de moutarde |
| DIMANCHE | Betteraves rouges/ Salade composée | Semoule, légumes couscous | | Semoule, légumes couscous | Petit filou au chocolat/ mousse au citron | Fruits de saison |
| | Pépites de poisson | Vache Picon | Pas de repas | Gouda | Chipolatas (P) | Carbonade |
| LUNDI | Riz, sauce au citron | Fruit de saison | | Fruits de saison | Œufs durs | Omelette |
| | Fruits de saison | Salade de concombres/ salade marocaine | | Salade de concombres/ salade mexicaine | Taboulé, salade de tomates, sauce barbecue | Pommes sautées, étuvée de carottes |
| MARDI | | Palets fromagés | | Rôti de dinde au paprika | Maasdam | Fromage frais ail et fines herbes |
| | | Farfalles, sauce à la moutarde | | Gratiné de poisson | Gâteau basque | Glace |
| MERCREDI | | Yaourt nature sucré/ mousse au chocolat | | Pommes sautées, petits pois, sauce | | |
| | | | | Nappé caramel/ yaourt aux fruits | | |



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique

Menus du 26 Avril au 6 Juillet 2021



Sobrie Restauration



| | Du 7 au 11 Juin | Du 14 au 18 Juin | Du 21 au 25 Juin | Du 28 au 2 Juillet | Du 5 au 6 Juillet |
|-------|---|---|---|--|---|
| LUNDI | Melon Escalope de poulet aux champignons Haché au cabillaud sauce petits légumes Boulgour aux légumes, sauce Yaourt brassé aux fruits/flan au chocolat | Betteraves rouges/ salade mexicaine Donuts de poulet au fromage Croquettes de fromage Farfalles, sauce dijonnaise Fruits de saison | Melon Calamars à la romaine Pommes de terre, salade, sauce tartare Crème dessert chocolat/ mousses au citron | Pastèque/salade d'haricots verts Paëlla mixte Paëlla de poisson Sauce Liégeois vanille/flan au chocolat | Melon Bœuf aux oignons Gratiné de poisson Tortis, emmental râpé, sauce Mousse au chocolat/ fromage blanc nature sucré |
| | MARDI | Jambon (P) Tarte aux poireaux Purée, salade Edam Fruits de saison | Pastèque/salade mexicaine Gratiné de poisson Riz, sauce Yaourt aromatisé/ liégeois vanille | Carottes râpées /salade de riz Goulasch Tortellini ricotta épinards Macaroni, emmental râpé, sauce Fruits de saison | Salade Florida/ chou-fleur vinaigrette Palets fromagés Purée, salade, sauce moutarde Compote/salade de fruits |
| JEUDI | | Macédoine/carottes râpées Knack végétale Coquillettes , emmental râpé, sauce au curry Fromage blanc nature sucré/ riz au lait Salade de tomates basilic/ céleri rémoulade | Salade de concombres/ pamplemousse + citron Rôti de porc (P) aux olives Crêpe aux champignons Pommes sautées, haricots verts, sauce Flan vanille/yaourt aux fruits | Omelette Blé, ratatouille Bûchette au lait mélangé Beignet à la framboise | Escalope de poulet Omelette Tomate provençale, pommes de terre, sauce tandoori Coulommiers Glace |
| | VENDREDI | Pépites de poisson Riz, sauce au citron Eclair au chocolat | Boulettes végétales Tajine aux abricots secs, semoule Vache Picon Glace | Hamburger Fish burger Pommes américaines, salade, ketchup Yaourt nature sucré/ crème caramel | Salade de concombres/ salade mexicaine Spaghettis à la carbonara (P) Spaghettis à la catalane Emmental râpé Fruits de saison |

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