

# Menus du 2 Novembre au 18 Décembre 2020



Sobrie Restauration

	Du 2 au 6 Novembre	Du 9 au 13 Novembre	Du 16 au 21 Novembre	Du 23 au 27 Novembre	Du 30 au 5 Décembre	Du 7 au 11 Décembre	Du 14 au 18 Décembre
LUNDI	<b>Carottes râpées</b>	Macédoine	Potage à la tomate	Lanières de betteraves rouges		Céleri rémoulade	Soupe à l'oignon + biscotte
	Emincé de soja à la tomate	Colin meunière	<b>Jambon supérieur (P)</b>	Omelette	Hamburger	Saucisse (P)	Waterzoï de poisson
MARDI	Tortis, sauce, emmental râpé	Riz, sauce au citron	Pommes rôtis, salade, mayonnaise	Duo de chou-fleur pommes de terre	Pommes américaines, salade, ketchup	<b>Pommes de terre, compote</b>	Riz aux petits légumes, sauce
	Compote pomme vanille	Liégeois vanille	Mousse au chocolat	Yaourt brassé aux fruits	Flan chocolat	Crème dessert vanille	<b>Brassé aux fruits</b>
MERCREDI	Betteraves rouges		Carottes râpées	<b>Menu des Iles</b> Salade exotique	Salade Esaü	<b>Macédoine</b>	<b>Jambon supérieur (P)</b>
	<b>Bœuf stroganoff</b>	Cassoulet (P)	Rôti de dinde à l'estragon	Rougail saucisse (P)	<b>Sauté de porc (P)</b> à la dijonnaise	Palets fromagés	Purée au lait, salade
JEUDI	<b>Pommes de terre, petits pois</b>	<b>Pommes de terre</b>	<b>Coquillettes</b> , sauce, emmental râpé	Riz, sauce	Tortis, emmental râpé	Coquillettes, sauce au curry	Gouda
	Mousse au chocolat	Mimolette	Salade de fruits	Tartelette à la noix de coco	<b>Fruit de saison</b>	Mousse au chocolat	<b>Fruit de saison</b>
VENDREDI	Chou-fleur vinaigrette	FERIE	Salade d'haricots verts	Emincé de volaille au curry	Omelette	Colin poêlé au beurre	Lanières de betteraves rouges
	Escalope de poulet aux champignons		Cordon bleu	Pommes sautées, salade	Pommes de terre, petits pois, sauce aux champignons	Pommes de terre, salade, mayonnaise	Boulette à l'orientale
SAMEDI	Purée au lait, sauce		Riz, sauce tomate	Mimolette	Maasdam	Camembert	Semoule, sauce
	Fromage blanc nature sucré	<b>Potage crécy</b>	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Yaourt nature sucré
DIMANCHE	Potage d'Antan	<b>Potage crêcy</b>	Salade de choux rouges aux pommes	Potage au potiron	Potage cultivateur	Potage à la tomate	<b>Coleslaw</b>
	Gratiné de poisson	Omelette	<b>Bœuf bourguignon</b>	Bolognaise de soja	Escalope de volaille	Paëlla	Omelette
LUNDI	Riz, sauce	Macaroni, sauce au curry, emmental râpé	<b>Purée</b>	<b>Farfalles</b> , emmental râpé	<b>Semoule</b> , piperade	Sauce	Farfalles, sauce tomate, emmental râpé
	Flan pâtissier	<b>Crème dessert chocolat</b>	Liégeois chocolat	<b>Crème dessert chocolat</b>	Liégeois chocolat	Crème dessert praliné	Nappé caramel
MARDI		Céleri rémoulade			<b>Carottes râpées</b>		
	Rôti de porc (P) au caramel	Hachis Parmentier	Falafels	Croquette de poisson	Gratin de pommes de terre aux 2 fromages	<b>Goulasch</b>	Menu de Noël
MERCREDI	Pommes sautées, <b>haricots verts</b> , sauce	Salade	Semoule, légumes couscous	Pommes de terre, fondue de poireaux, sauce	Salade	Pommes sautées, haricots verts	
	Bûchette au lait mélangé		<b>Fromage frais</b>	<b>Gouda</b>	St Nicolas	Vache Picon	
JEUDI	Fruit de saison	Nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt	Fruit de saison	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologique

