

# Menus du 1<sup>er</sup> Septembre au 21 Octobre 2022



Sobrie Restauration

	Du 29/08 au 2 Septembre	Du 5 au 9 Septembre	Du 12 au 16 Septembre	Du 19 au 23 Septembre	Du 26 au 30 Septembre	Du 3 au 7 Octobre	Du 10 au 14 Octobre Ch'ti semaine	Du 17 au 21 Octobre
<b>LUNDI</b>		Melon Tortellini Ricotta Epinard  Emmental râpé  Liégeois chocolat	Pastèque Emincé de poulet  Timbale de poisson  Riz aux oignons, Sauce estragon  Nappé caramel	Colin poêlé au beurre (MSC)  Riz, julienne de légumes Sauce ail et fines herbes  Carré de l'Est Fruit de saison	Carottes râpées Sauté de porc aux olives (P) Bolognaise de lentilles Macaroni, sauce Emmental râpé  Yaourt aromatisé		Betteraves rouges Carbonade Thon à la catalane Tortis, sauce Emmental râpé  Fruit de saison	Pépites de poisson (MSC)  Riz, fondue de poireaux Sauce citron  Gouda Fruit de saison
<b>MARDI</b>		Sauté de bœuf à la provençale Tarte au fromage Pommes de terre Ratatouille Camembert Fruit de saison	Saucisse (P) Œuf mornay Gratin de pommes de terre et brocolis Edam Fruit de saison	Melon Jambon (P) Galette de soja Pommes noisettes, Salade, mayonnaise  Yaourt brassé aux fruits	Salade de tomates Burger de bœuf Parmentier de thon au potiron Purée de potiron Sauce brune  Petit filou chocolat	Salade de concombres Escalope de poulet Omelette Purée de céleri Sauce forestière  Crème dessert vanille	Carottes râpées (HVE) Fricadelle Croquette de fromage Pommes sautées Salade mêlée, mayonnaise  Flan vanille	Macédoine Omelette Farfalles, sauce aux poivrons; Emmental râpé  Yaourt nature sucré
<b>MERCREDI</b>		Céleri rémoulade Nuggets de poulet Nuggets de poisson Riz, Sauce au curry  Crème dessert caramel	Poisson à la provençale (MSC) Semoule, piperade Bûchette au lait mélangé Chou à la vanille	Macédoine Bœuf aux oignons Crêpe aux champignons Jardinière de légumes Sauce  Crème dessert vanille	Emincé de poulet au thym Tarte aux légumes Pommes sautées, salade Carré Président Compote	Chou - fleur à la vinaigrette Boulettes Falafels Farfalles, sauce orientale Emmental râpé  Fruit de saison	Waterzoï de poisson (MSC) Riz, petits légumes Camembert Brassé aux fruits	Salade Esaü Sauté de poulet Tandoori Colin Tandoori Pommes américaines, Salade  Nappé caramel
<b>JEUDI</b>	Betteraves rouges Gratiné de poisson (MSC) Riz Yaourt nature sucré	Carottes râpées Rôti de porc (P) Bolognaise de soja Farfalles, Sauce Dijonnaise, Emmental râpé  Yaourt aromatisé	Hamburger Fish burger Pommes américaines, Salade, ketchup  Mousse au chocolat	Betteraves rouges Omelette Tortis, sauce moutarde Emmental râpé  Yaourt nature sucré	Boulettes de soja Semoule, Légumes couscous Gouda Fruit de saison	Macédoine Croquette de poisson (MSC) Riz, sauce basilic  Fromage blanc nature sucré	Chicon gratin (P) Colin + endives Pommes de terre, Sauce Mimolette Compote	Salade Arlequin Paupiette de veau Marengo Boulette de soja à la tomate Pommes de terre, Haricots verts, sauce  Beignet au chocolat
<b> VENDREDI</b>	Escalope de poulet au paprika Omelette Pommes sautées, Salade Mimolette Salade de fruits	Salade de tomates Poisson meunière (MSC) Purée au lait, Sauce à l'Aneth  Glace	Salade de concombres Tomates farcies végétales Coquillettes, sauce tomate, emmental râpé  Crumble aux pommes	Salade waldorf Rôti de dinde aux champignons Poisson aux champignons Pommes de terre Petits pois, sauce  Glace	Salade fromagère Colin à la dieppoise (MSC) Riz, sauce  Flan pâtissier	Petit salé aux lentilles (P) Galette de soja + lentilles Pommes de terre, sauce Vache Picon Glace	Salade waldorf Ch'ti flette végétarienne Salade Tarte au sucre	Rôti de dinde au paprika Tarte aux poireaux Boullgour, piperade Fromage frais Fruit de saison

**L a S e m a i n e**

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologiques

Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements