

# 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
L U N D I  M A R D I  J E U D I  V E N D R E D I	<b>Férié</b>  <b>Lundi de Pâques</b>	Salade waldorf  <b>Bourguignon</b> Gratin de pommes de terre, haricots verts  Liégeois au chocolat	<b>Sauté de porc (P)</b> aux olives Pommes sautées, gratin de courgettes Mimolette Fruit de saison  <b>Salade de tomates</b> Paëlla mixte Sauce  Crème dessert vanille Carottes râpées à l'orange	Betteraves rouges  <b>Jambon supérieur (P)</b> Pommes rôtis, salade, mayonnaise  Mousse au chocolat  Boulette Semoule, légumes couscous Carré Président Fruit de saison  <b>MENU ITALIEN</b> Salade de tomates au basilic Carbonara de saumon Spaghettis, mozzarella râpé  <b>Tartelette au citron</b>	Omelette  <b>Riz</b> , piperade Carré de l'Est Fruit de saison Coleslaw <b>Aiguillette de poulet panée</b> Purée au lait, sauce au curry  Nappé caramel	Emincé de poulet aux champignons Pommes noisettes, haricots verts Fromage frais Fruit de saison Melon Beaufilet de poisson poêlé au beurre Mélange de céréales, sauce au citron  Yaourt nature sucré
	Lasagnes Salade Edam Fruit de saison	Rôti de porc fumé (P) Semoule, ratatouille, sauce provençale Camembert Fruit de saison	Calamars à la romaine Pommes de terre, salade, sauce tartare  Brassé aux fruits	Salade de tomates au basilic Carbonara de saumon Spaghettis, mozzarella râpé  <b>Tartelette au citron</b>	Macédoine Petit salé aux lentilles (P) Pommes de terre  Fromage blanc nature sucré	<b>Férié</b>  <b>Ascension</b>
	Betteraves rouges au gouda Dos de colin <b>Riz aux légumes secs</b> , sauce basilic Gâteau basque	Chou-fleur vinaigrette Chicken Pommes américaines, salade, ketchup  Yaourt nature sucré	Pommes de terre, salade, sauce tartare  Brassé aux fruits	Salade de tomates au basilic Carbonara de saumon Spaghettis, mozzarella râpé  <b>Tartelette au citron</b>	Macédoine Petit salé aux lentilles (P) Pommes de terre  Fromage blanc nature sucré	<b>Férié</b>  <b>Ascension</b>
	<b>CASSOULET</b> <b>Carottes râpées</b> Saucisse, saucisson à l'ail (P) Haricots blancs à la tomate, pommes de terre Yaourt aromatisé	Chou-fleur vinaigrette Chicken Pommes américaines, salade, ketchup  Yaourt nature sucré	Pommes de terre, salade, sauce tartare  Brassé aux fruits	Salade de tomates au basilic Carbonara de saumon Spaghettis, mozzarella râpé  <b>Tartelette au citron</b>	Macédoine Petit salé aux lentilles (P) Pommes de terre  Fromage blanc nature sucré	<b>Férié</b>  <b>Ascension</b>
		Chou-fleur vinaigrette Chicken Pommes américaines, salade, ketchup  Yaourt nature sucré	Pommes de terre, salade, sauce tartare  Brassé aux fruits	Salade de tomates au basilic Carbonara de saumon Spaghettis, mozzarella râpé  <b>Tartelette au citron</b>	Macédoine Petit salé aux lentilles (P) Pommes de terre  Fromage blanc nature sucré	<b>Férié</b>  <b>Ascension</b>
		Chou-fleur vinaigrette Chicken Pommes américaines, salade, ketchup  Yaourt nature sucré	Pommes de terre, salade, sauce tartare  Brassé aux fruits	Salade de tomates au basilic Carbonara de saumon Spaghettis, mozzarella râpé  <b>Tartelette au citron</b>	Macédoine Petit salé aux lentilles (P) Pommes de terre  Fromage blanc nature sucré	<b>Férié</b>  <b>Ascension</b>
		Chou-fleur vinaigrette Chicken Pommes américaines, salade, ketchup  Yaourt nature sucré	Pommes de terre, salade, sauce tartare  Brassé aux fruits	Salade de tomates au basilic Carbonara de saumon Spaghettis, mozzarella râpé  <b>Tartelette au citron</b>	Macédoine Petit salé aux lentilles (P) Pommes de terre  Fromage blanc nature sucré	<b>Férié</b>  <b>Ascension</b>
		Chou-fleur vinaigrette Chicken Pommes américaines, salade, ketchup  Yaourt nature sucré	Pommes de terre, salade, sauce tartare  Brassé aux fruits	Salade de tomates au basilic Carbonara de saumon Spaghettis, mozzarella râpé  <b>Tartelette au citron</b>	Macédoine Petit salé aux lentilles (P) Pommes de terre  Fromage blanc nature sucré	<b>Férié</b>  <b>Ascension</b>
		Chou-fleur vinaigrette Chicken Pommes américaines, salade, ketchup  Yaourt nature sucré	Pommes de terre, salade, sauce tartare  Brassé aux fruits	Salade de tomates au basilic Carbonara de saumon Spaghettis, mozzarella râpé  <b>Tartelette au citron</b>	Macédoine Petit salé aux lentilles (P) Pommes de terre  Fromage blanc nature sucré	<b>Férié</b>  <b>Ascension</b>
		Chou-fleur vinaigrette Chicken Pommes américaines, salade, ketchup  Yaourt nature sucré	Pommes de terre, salade, sauce tartare  Brassé aux fruits	Salade de tomates au basilic Carbonara de saumon Spaghettis, mozzarella râpé  <b>Tartelette au citron</b>	Macédoine Petit salé aux lentilles (P) Pommes de terre  Fromage blanc nature sucré	<b>Férié</b>  <b>Ascension</b>
		Chou-fleur vinaigrette Chicken Pommes américaines, salade, ketchup  Yaourt nature sucré	Pommes de terre, salade, sauce tartare  Brassé aux fruits	Salade de tomates au basilic Carbonara de saumon Spaghettis, mozzarella râpé  <b>Tartelette au citron</b>	Macédoine Petit salé aux lentilles (P) Pommes de terre  Fromage blanc nature sucré	<b>Férié</b>  <b>Ascension</b>

## 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
<b>L</b>	Pastèque	<i>Féié</i>	Boulette	Carottes râpées	Salade d'haricots verts
<b>U</b>	Raviolis		Semoule, légumes couscous	Cordon bleu	Fricadelle
<b>N</b>	Emmental râpé	<i>Lundi de Pentecôte</i>	Mimolette	Farfalles, sauce tomate	Pommes de terre, petits pois, sauce paprika
<b>D</b>	Compote		Fruit de saison	Flan vanille	Yaourt aromatisé
<b>I</b>	Lanières de betteraves rouges	Céleri rémoulade	Macédoine	<b>Bœuf à l'ancienne</b> 	Salade marocaine
<b>M</b>	Waterzoi de poisson	Burger de bœuf	Omelette	Purée de céleri	Escalope de poulet forestière
<b>A</b>	Riz, sauce	Pommes américaines, salade, ketchup	Pommes de terre, haricots verts, sauce dijonnaise	Camembert	Macaroni, sauce, emmental râpé
<b>R</b>	Petit filou au chocolat	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Génoise fourrée
<b>D</b>	Salade fromagère	Melon	Coleslaw	Melon	Pastèque
<b>J</b>	Rôti de bœuf	Rôti de porc au paprika (P)	Emincé de poulet tandoori	Rôti de dinde à l'estragon	Aiguillette de hoki aux céréales
<b>E</b>	Purée au lait, sauce brune	Macaroni, sauce, emmental râpé	<b>Blé</b> , piperade 	Pommes sautées, tomate provençale	Riz, sauce au poivrons
<b>U</b>	Fruit de saison	Glace	Brassé aux fruits	Fromage blanc nature sucré	Liégeois au chocolat
<b>V</b>	Saucisse aux herbes (P)	Salade arlequin	Pastèque	Concombres bulgares	<b>Jambon supérieur (P)</b> 
<b>E</b>	<b>Taboulé</b> , salade de tomates, sauce barbecue 	Steak haché de cabillaud	<b>Sauté de porc (P)</b> au romarin 	Dos de colin au basilic	Œuf dur, <b>carottes râpées</b> , taboulé, mayonnaise 
<b>N</b>	Brie	Riz aux petits légumes, sauce oseille	Pommes croquettes, salsifis	Riz jaune, sauce	Vache Picon 
<b>D</b>	Beignet à la framboise	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Glace	Fruit de saison

## 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