

Menus du 5 Novembre au 21 Décembre 2018



Sobrie Restauration



Du 5 au 9 Novembre

L
U
N
D
I

Salade mexicaine
Lasagnes
Salade
Edam
Fruit de saison

Lanières de betteraves rouges



Emincé de volaille au curry
Riz, sauce
Biscuit



Yaourt nature sucré

M
A
R
D
I

Potage à la tomate
Rôti de porc (P) à la dijonnaise
Salade, pommes sautées
Biscuit
Petit filou au chocolat

J
E
U
D
I

Salade d'endives aux raisins
Omelette aux poivrons
Semoule, ratatouille
Fromage frais
Flan pâtissier

Du 12 au 16 Novembre

Carottes râpées



Escalope de poulet aux champignons
Pommes de terre, petits pois
Biscuit
Yaourt aromatisé

Potage cultivateur

Spaghettis à la carbonara (P)
Emmental râpé
Fromage



Gourde Pomme d'amour

Céleri rémoulade
Colin meunière
Riz aux petits légumes, sauce au citron
Camembert
Fruit de saison

Macédoine

Bœuf à l'ancienne
Frites
Biscuit
Nappé caramel

Du 19 au 23 Novembre

Taboulé
Chipolatas (P)



Pommes de terre, haricots verts, sauce tomate

Mimolette
Brassé aux fruits

Potage au potiron

Rôti de dinde à l'estragon
Tortis, sauce, emmental râpé
Biscuit
Fruit de saison

Menu Américain



Coleslaw
Nuggets de volaille
Pommes américaines, salade, sauce barbecue
Fromage



Donuts à la fraise

Chou-fleur sauce cocktail
Colin aux poireaux
Riz, sauce
Biscuit
Mousse au chocolat

Du 26 au 30 Novembre

Potage à la tomate
Sauté de porc (P) au caramel



Brocolis, pommes de terre

Biscuit
Yaourt nature sucré

Carottes râpées

Escalope de poulet tandoori
Farfalles, sauce, emmental râpé
Fromage
Salade de fruits

Charcuterie (P)

Boulette



Semoule, légumes couscous

Brie
Fruit de saison

Betteraves rouges

Brandade de poisson
Salade
Biscuit
Yop à la fraise

Du 3 au 7 Décembre

Coleslaw



Chili Con Carne

Riz

Biscuit
Flan vanille

Potage d'Antan



Jambon supérieur (P)

Pommes sautées, salade, mayonnaise
Biscuit
Liégeois chocolat

Salade d'haricots verts

Cordon bleu

Tortis, sauce tomate



St Nicolas
Fruit de saison

Salade d'endives aux pommes

Carbonade



Etuvée de carottes, pommes de terre
Carré Président
Tarte au sucre

Du 10 au 14 Décembre

Macédoine

Emincé de poulet au curry

Mélange de céréales, piperade

Carré de l'Est
Compote de pommes

Hamburger

Frites, salade, ketchup

Biscuit

Yaourt aromatisé

Potage crécy



Saucisse fumée (P)

Lentilles, pommes de terre, sauce moutarde

Biscuit

Fromage blanc nature sucré

Salade mexicaine

Gratiné de poisson

Coquillettes, emmental râpé

Fromage

Fruit de saison

Du 17 au 21 Décembre

Betteraves rouges

Paupiette de veau



Pommes de terre, haricots verts, sauce marenge

Biscuit

Brassé aux fruits

Potage aux poireaux

Aiguillette de hoki aux céréales

Riz, sauce au citron

Biscuit

Crème dessert vanille

Taboulé

Rôti de porc fumé (P)

Purée de céleri, sauce au miel

Maasdam

Fruit de saison

Menu de Noël



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