

# 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
LUNDI	<b>Férié</b>					
	<b>Lundi de Pâques</b>					
MARDI	Pamplemousse	Salade niçoise	Œuf mayonnaise 	<b>Betteraves rouges</b> 	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade
	Lasagnes	<b>Bourguignon</b> 	Gratin de pommes de terre, haricots verts	<b>Sauté de porc (P)</b> aux olives	<b>Jambon supérieur (P)</b>	Omelette
MERCREDI	Salade	Biscuit	Pommes sautées, gratin de courgettes	Frites, salade, mayonnaise	<b>Riz</b> , piperade 	Pommes noisettes, haricots verts
	Edam	Liégeois au chocolat	Mimolette	Fruit de saison	Carré de l'Est	Fromage frais
JEUDI	Fruit de saison	Salade Esau	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison
	Betteraves rouges au gouda	Rôti de porc fumé (P)	<b>Salade de tomates</b> 	Charcuterie (P)	Coleslaw 	Melon
VENDREDI	Dos de colin	Semoule, ratatouille, sauce provençale	Paëlla mixte	Boulette	<b>Aiguillette de poulet panée</b>	Beaufilet de poisson poêlé au beurre
	<b>Riz aux légumes secs</b> , sauce basilic 	<b>Camembert</b> 	Sauce	Semoule, légumes couscous	Purée au lait, sauce au curry	Mélange de céréales, sauce au citron
SAMEDI	Biscuit	Fruit de saison	Biscuit	Carré Président	Biscuit	Biscuit 
	Glace		Crème dessert vanille	Fruit de saison	Nappé caramel	<b>Yaourt nature sucré</b>
DIMANCHE	<b>CASSOULET</b> 	Chicken Burger	Carottes râpées à l'orange	<b>MENU ITALIEN</b> 	Macédoine	<b>Férié</b>
	<b>Carottes râpées</b>	Frites, salade, ketchup	Calamars à la romaine	Salade de tomates au basilic	Petit salé aux lentilles (P)	<b>Ascension</b>
LUNDI	Saucisse, saucisson à l'ail (P)	Fruit de saison	Pommes de terre, salade, sauce tartare	Carbonara de saumon	Pommes de terre	Pas de repas
	Haricots blancs à la tomate, pommes de terre	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Spaghettis, mozzarella râpé	Biscuit	
MARDI	Fruit de saison	Salade de concombres	Brassé aux fruits	Fromage 	Fromage blanc nature sucré	Fromage
	Yaourt aromatisé	Colin meunière	Macédoine	<b>Tartelette au citron</b>	Salade composée	
MERCREDI		Tortis, sauce citron, emmental râpé	Paupiette de veau	Céleri rémoulade	Burger de bœuf	Fromage
		Fromage	Farfalles, sauce marengo, emmental râpé	Rôti de dinde	Coquillettes, sauce échalotes, emmental râpé	
JEUDI		Gâteau basque	Biscuit	Pommes de terre, petits pois, sauce aux herbes	Eclair au chocolat	Fromage
			Glace	Biscuit		
MERCREDI				Yop à la fraise		

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