

Menus du 2 Novembre au 18 Décembre 2020



Sobrie Restauration

	Du 2 au 6 Novembre	Du 9 au 13 Novembre	Du 16 au 20 Novembre	Du 23 au 27 Novembre	Du 30 au 4 Décembre	Du 7 au 11 Décembre	Du 14 au 18 Décembre
LUNDI	Carottes râpées Bolognaise de soja Tortis, emmental râpé Compote	Macédoine Colin meunière Riz, sauce au citron Liégeois vanille	Potage à la tomate Jambon supérieur (P) Pommes röstis, salade, mayonnaise Mousse au chocolat	Betteraves rouges Boulette de bœuf sauce Marengo Duo de chou-fleur pommes de terre Yaourt brassé aux fruits	Hamburger Pommes américaines, salade, ketchup Yaourt aromatisé	Betteraves rouges Saucisse (P) Pommes de terre, compote Crème dessert vanille	Soupe à l'oignon + biscotte Waterzoï de poisson Riz aux petits légumes, sauce Brassé aux fruits
MARDI	Betteraves rouges Escalope de poulet aux champignons Pommes de terre, petits pois Yaourt aromatisé	Cassoulet (P) Pommes de terre Mimolette Fruit de saison	Salade d'haricots verts Rôti de dinde à l'estragon Coquillettes, sauce, emmental râpé Salade de fruits	Menu des Iles Salade exotique Rougail saucisse (P) Riz, sauce  Tartelette à la noix de coco	Salade Esaü Sauté de porc (P) à la dijonnaise Tortis, emmental râpé Fruit de saison	Macédoine Palets fromagés Coquillettes, sauce au curry Mousse au chocolat	Jambon supérieur (P) Purée au lait, salade Gouda Fruit de saison
JEUDI	Potage d'Antan Gratiné de poisson Riz, sauce Flan pâtissier	Potage crécy Omelette Spaghettis, sauce au curry, emmental râpé Crème chocolat	Salade de choux rouges aux pommes Bœuf bourguignon Purée au lait  Yaourt nature sucré	Potage au potiron Bolognaise de soja Farfalles, emmental râpé Flan vanille	Potage cultivateur Escalope de volaille Semoule, piperade Liégeois chocolat	Potage à la tomate Paëlla Sauce Fromage blanc nature sucré	Coleslaw Omelette Farfalles, sauce tomate, emmental râpé Yaourt aromatisé
VENDREDI	Rôti de porc (P) au caramel Pommes sautées, haricots verts, sauce Bûchette au lait mélangé Fruit de saison	Céleri rémoulade Hachis Parmentier Salade Nappé caramel	Falafels Semoule, légumes couscous Fromage frais Fruit de saison	Croquette de poisson Pommes de terre, fondue de poireaux, sauce Gouda Fruit de saison	Carottes râpées Gratin de pommes de terre aux 2 fromages Salade St Nicolas  Yop à la fraise	Goulasch  Pommes sautées, haricots verts Vache Picon Fruit de saison	Menu de Noël 



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique