

Menus du 26 Avril au 6 Juillet 2021



Sobrie Restauration



	Du 26 au 30 Avril	Du 3 au 7 Mai	Du 10 au 14 Mai	Du 17 au 21 Mai	Du 24 au 28 Mai	Du 31 au 4 Juin
LUNDI	Macédoine	Chou-fleur vinaigrette		Sauté de porc (P) au romarin	<i>Férié</i>	Hamburger
	Thon à la catalane	Lasagnes	Omelette	Pommes de terre, haricots verts		<i>Lundi de Pentecôte</i>
MARDI	Coquillettes, emmental râpé		Pommes croquettes, salade, mayonnaise	Mimolette	Betteraves rouges	
	Compote	Brassé aux fruits	Fromage frais	Fruit de saison		Raviolis aux épinards
MERCREDI	Salade d'haricots verts		Liégeois chocolat	Menu Italien  Salade de tomates mozzarella	Emmental râpé	Blanquette de volaille 
	Omelette	Emincé de poulet	Carottes râpées	Lasagnes aux légumes 		Compote
JEUDI	Purée au lait, sauce	Pommes sautées, petits pois, sauce au curry	Escalope de poulet	Tartelette au citron	Coleslaw	Mousse au chocolat
	Crème dessert vanille	Camembert	Tortis, emmental râpé		Colin	Salade d'haricots verts
VENDREDI		Fruit de saison	Fruit de saison		Riz, sauce bercy 	Bolognaise de soja
	Hamburger	Boulettes	<i>Férié</i>	Boulette	Petit filou au chocolat	Farfalles, emmental râpé
SAMEDI	Pommes américaines, salade, ketchup	Semoule, légumes couscous	<i>Ascension</i>	Semoule, légumes couscous		Fruit de saison
	Yaourt aromatisé	Vache Picon		Gouda		
DIMANCHE	Betteraves rouges	Fruit de saison		Fruit de saison		
	Pépites de poisson	Salade de concombres		Salade de concombres		
	Riz, sauce au citron	Palets fromagés	Pas de repas	Rôti de dinde au paprika	Chipolatas (P)	Carbonade 
	Fruit de saison	Farfalles, sauce à la moutarde		Pommes sautées, petits pois, sauce	Taboulé, salade de tomates, sauce barbecue	Pommes sautées, étuvée de carottes
		Yaourt nature sucré		Nappé caramel	Maasdam	Fromage frais ail et fines herbes
					Glace	Gâteau basque


Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises


Tous nos œufs sont pondus en France


Nouveau Produit


Produit Saveur en Or


Produits Biologique

Menus du 26 Avril au 6 Juillet 2021



Sobrie Restauration



	Du 7 au 11 Juin	Du 14 au 18 Juin	Du 21 au 25 Juin	Du 28 au 2 Juillet	Du 5 au 6 Juillet
L U N D I	Melon	Betteraves rouges	Melon	Pastèque	Melon
	Escalope de poulet aux champignons	Donuts de poulet au fromage	Calamars à la romaine	Paëlla mixte	Bœuf aux oignons 
M A R D I	Boulgour aux légumes, sauce	Farfalles, sauce dijonnaise	Pommes de terre, salade, sauce tartare	Sauce	Tortis, emmental râpé, sauce
	Yaourt brassé aux fruits	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Liégeois vanille	Mousse au chocolat
J E U D I	Sauté de porc (P)	Pastèque	Carottes râpées	Salade Florida	Jambon (P) 
	Purée de légumes, sauce tandoori	Gratiné de poisson	Goulasch	Palets fromagés	Carottes râpées, taboulé, mayonnaise
V E N D R E D I	Edam	Riz, sauce	Macaroni, emmental râpé, sauce	Purée, salade, sauce moutarde	Fromage frais
	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison
N O U V E A U P R O D U I	Macédoine	Salade de concombres	Omelette	Escalope de poulet	
	Knack végétale 	Rôti de porc (P) aux olives	Blé, ratatouille	Tomate provençale, pommes de terre, sauce tandoori	
P R O D U I S A V O U R E N O R	Coquillettes, emmental râpé, sauce au curry	Pommes de terre, haricots verts, sauce	Bûchette au lait mélangé	Coulommiers	
	Fromage blanc nature sucré	Crème dessert vanille	Glace	Beignet à la framboise	
P R O D U I T S A V O U R E N O R	Salade de tomates basilic	Boulettes végétales	Hamburger	Salade de concombres	
	Pépites de poisson	Tajine aux abricots secs, semoule	Pommes américaines, salade, ketchup	Chipolatas (P)	
P R O D U I T S A V O U R E N O R	Riz, sauce au citron	Vache Picon	Yaourt nature sucré	Spaghettis, Sauce, emmental râpé	
	Glace	Eclair au chocolat		Fruit de saison	


Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises


Tous nos œufs sont pondus en France


Nouveau Produit


Produit Saveur en Or


Produits Biologique