

# Menus du 02 septembre au 18 octobre 2024



Sobrie Restauration



	Du 2 au 6 Septembre	Du 9 au 13 Septembre	Du 16 au 20 Septembre	Du 23 au 27 Septembre	Du 30/09 au 4 Octobre	Du 7 au 11 Octobre	Du 14 au 18 Octobre Epices et Aromates
L U N D I  M A R D I  J E U D I  V E N D R E D I	<p>Macédoine </p> <p><b>Lasagne à la bolognaise</b></p> <p>Salade</p> <p><b>Yaourt brassé aux fruits</b></p>	<p>Calamars à la romaine</p> <p>Pommes de terre Salade Sauce tartare Maasdam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Escalope de poulet forestière</p> <p>Gratin de pommes de terre Courgette au thym</p> <p><b>Crème dessert vanille</b> </p>	<p>Paupiette de veau marengo</p> <p><b>Pommes sautées</b> </p> <p>Salade</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine</p> <p>Rougail saucisse (P)</p> <p>Riz Sauce</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Charcuterie</p> <p>Raviolis</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><b>Menu Végétarien</b> </p> <p>Carottes râpées à la graine de moutarde</p> <p>Omelette</p> <p>Tortis Sauce tomate et origan Emmental râpé</p>
	<p>Melon </p> <p><b>Sauté de porc à la moutarde (P)</b> </p> <p>Pommes croquettes Petits pois</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pastèque</p> <p>Blanquette de volaille</p> <p><b>Riz</b> </p> <p>Sauce</p> <p><b>Yaourt nature sucré</b> </p>	<p><b>Menu Végétarien</b> </p> <p><b>Coleslaw</b></p> <p><b>Tortellini à la provençale</b></p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Menu Végétarien</b> </p> <p><b>Salade de concombres</b></p> <p><b>Chili sin carne</b></p> <p>Riz Sauce</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Salade composée</p> <p>Palets fromagers</p> <p><b>Tortis</b> </p> <p>Sauce moutarde</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Pépites de poisson (MSC)</b></p> <p>Riz Sauce aux poireaux</p> <p><b>Brie</b> </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates au persil</p> <p><b>Bœuf massalé</b> </p> <p>Pommes noisettes Salade</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b> </p>
	<p><b>Poisson au curry (MSC)</b> </p> <p>Riz Brocolis</p> <p>Fromage frais</p> <p>Donut's</p>	<p>Salade mêlée aux croûtons</p> <p><b>Bœuf aux oignons</b> </p> <p>Semoule Sauce</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Hamburger</p> <p>Pommes américaines Salade Ketchup</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Pastèque</p> <p><b>Poisson poêlé au beurre (MSC)</b> </p> <p>Purée Salade</p> <p>Nappé caramel</p>	<p>Melon</p> <p>Rôti de dinde à l'estragon</p> <p>Pommes de terre Haricots verts</p> <p>Eclair à la vanille</p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Salade de concombres bulgare</p> <p>Aiguillette de blé à l'emmental</p> <p>Farfalles Sauce</p> <p>Glace</p>	<p>Poulet cajun</p> <p>Semoule Piperade</p> <p>Fromage frais ail et fines herbes</p> <p>Tartelette pomme cannelle</p>
	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p><b>Carottes râpées HVE</b> </p> <p>Croque veggie à la tomate</p> <p>Farfalles Sauce tomate Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Menu Végétarien</b> </p> <p><b>Salade de concombres</b></p> <p><b>Bolognaise de lentilles</b></p> <p><b>Spaghettis</b> Emmental râpé</p> <p>Glace</p>	<p><b>Rôti de porc aux herbes (P)</b> </p> <p>Semoule Petits légumes</p> <p>Vache picon</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Coquillettes Sauce au curry</p> <p>Glace</p>	<p></p> <p><b>Boulettes</b></p> <p><b>Semoule</b> Légumes couscous</p> <p><b>Mimolette</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p></p> <p><b>Poulet madras</b></p> <p><b>Pommes de terre</b> Gratin de courgettes</p> <p>Camembert</p> <p>Compote</p>	<p>Céleri au curry</p> <p>Chipolatas (P)</p> <p>Purée à la noix de muscade Sauce paprika</p> <p>Compote</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologique

Produits Labelisés