

# Menus du 2 Novembre au 18 Décembre 2020



Sobrie Restauration

	Du 2 au 6 Novembre	Du 9 au 13 Novembre	Du 16 au 21 Novembre	Du 23 au 27 Novembre	Du 30 au 5 Décembre	Du 7 au 11 Décembre	Du 14 au 18 Décembre
LUNDI	Carottes râpées Bolognaise de soja Tortis, emmental râpé Camembert Compote	Macédoine Colin meunière Riz, sauce au citron Fromage Liégeois vanille	Potage à la tomate <b>Jambon supérieur (P)</b> Pommes rôtis, salade, mayonnaise Fromage Mousse au chocolat	Betteraves rouges Boulettes de bœuf sauce marengo Duo de chou-fleur pommes de terre Camembert Yaourt brassé aux fruits		Betteraves rouges Saucisse (P) Pommes de terre, compote Carré Crème dessert vanille	Soupe à l'oignon + biscotte Waterzoï de poisson Riz aux petits légumes, sauce Fromage Brassé aux fruits
	Betteraves rouges Escalope de poulet aux champignons Pommes de terre, petits pois Fromage Yaourt aromatisé	Salade d'endives Cassoulet (P) Pommes de terre Mimolette Fruit de saison	Salade d'haricots verts Rôti de dinde à l'estragon Coquillettes, sauce, emmental râpé Fromage Salade de fruits	Salade exotique Rougail saucisse (P) Riz, sauce Fromage Tartelette à la noix de coco	Hamburger Pommes américaines, salade, ketchup Fromage Yaourt aromatisé	Salade Esaü Sauté de porc (P) à la dijonnaise Tortis, emmental râpé Brie Fruit de saison	Macédoine Palets fromagés Coquillettes, sauce au curry Fromage Mousse au chocolat
MARDI	Chou-fleur vinaigrette <b>Bœuf stroganoff</b> Purée au lait, sauce Fromage Fromage blanc nature sucré	FERIE	Carottes râpées Cordon bleu Riz, sauce tomate Fromage Crème dessert vanille	Macédoine Emincé de volaille au curry Pommes sautées, salade Mimolette Fruit de saison	Betteraves rouges Omelette Pommes de terre, petits pois, sauce aux champignons Maasdam Compote	Taboulé Colin poêlé au beurre Pommes de terre, salade, mayonnaise Camembert Fruit de saison	Pizza Boulette à l'orientale Semoule, sauce Fromage Yaourt nature sucré
	Potage d'Antan Gratiné de poisson Riz, sauce Fromage Flan pâtissier	Potage crécy Omelette Spaghettis, sauce au curry, emmental râpé Carré Crème dessert chocolat	Taboulé <b>Bœuf bourguignon</b> Purée Fromage Yaourt nature sucré	Potage au potiron Bolognaise de soja Farfalles, emmental râpé Fromage Flan vanille	Potage cultivateur Escalope de volaille Semoule, piperade Fromage Liégeois chocolat	Potage à la tomate Paëlla Sauce Fromage Fromage blanc nature sucré	Coleslaw Omelette Farfalles, sauce tomate, emmental râpé Fromage frais Yaourt aromatisé
MERCREDI	Taboulé Rôti de porc (P) au caramel Pommes sautées, haricots verts, sauce Bûchette au lait mélangé Fruit de saison	Céleri rémoulade Hachis Parmentier Salade Fromage Nappé caramel	Chou-fleur vinaigrette Falafels Semoule, légumes couscous Fromage frais Fruit de saison	Œuf mayonnaise 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 Yaourt	Salade de maïs <b>Goulasch</b> Pommes sautées, haricots verts Vache Picon Fruit de saison	Pâté en croûte (P) Menu de Noël Fromage Pâtisserie
JEUDEI							
VENDREDI							

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologiques