

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>	Frites, salade, ketchup
MARDI	Coquillettes, emmental râpé		Pommes croquettes, salade, mayonnaise	Mimolette		Yaourt nature sucré
	Compote	Brassé aux fruits	Fromage frais	Fruit de saison		
MERCREDI	Salade d'haricots verts		Liégeois chocolat	Menu Italien 	Betteraves rouges	Pastèque
	Omelette	Emincé de poulet	Carottes râpées	Salade de tomates mozzarella	Raviolis aux épinards 	Blanquette de volaille 
JEUDI	Purée au lait, sauce	Pommes sautées, petits pois, sauce au curry	Escalope de poulet	Lasagnes aux légumes 	Emmental râpé	Riz, sauce
	Crème dessert vanille	Camembert	Tortis, emmental râpé	Tartelette au citron	Compote	Yaourt nature sucré
VENDREDI	Hamburger	Fruit de saison	Fruit de saison		Coleslaw	Salade d'haricots verts
	Pommes américaines, salade, ketchup	Boulettes	<i>Férié</i>	Boulettes	Goulasch	Bolognaise de soja
SAMEDI	Yaourt aromatisé	Semoule, légumes couscous	<i>Ascension</i>	Semoule, légumes couscous	Riz, sauce brune	Farfalles, emmental râpé
	Betteraves rouges	Carré		Gouda	Liégeois au chocolat	Fruit de saison
DIMANCHE	Escalope de poulet	Fruit de saison		Fruit de saison		
	Riz, sauce aux champignons	Salade de concombres	Pas de repas	Salade de concombres	Chipolatas (P)	Carbonade 
	Fruit de saison	Palets fromagés		Rôti de dinde au paprika	Taboulé, salade de tomates, sauce barbecue	Pommes sautées, étuvée de carottes
		Farfalles, sauce à la moutarde		Frites	Maasdam	Fromage frais ail et fines herbes
		Yaourt nature sucré		Nappé caramel	Gâteau basque	Glace


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
	Melon	Betteraves rouges	Melon	Pastèque	Melon
L	Escalope de poulet aux champignons	Emincé de poulet	Calamars à la romaine	Paëlla de volaille	Bœuf aux oignons
U	Boulgour aux légumes, sauce	Farfalles, sauce dijonnaise, emmental râpé	Pommes de terre, salade, sauce tartare	Sauce	Tortis, emmental râpé, sauce
N					
D	Yaourt brassé aux fruits	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Crème dessert vanille	Liégeois au chocolat
I					
		Pastèque	Carottes râpées	Salade Florida	
M	Sauté de porc (P)	Gratiné de poisson	Goulasch	Palets fromagés	Jambon (P) 
A	Purée de légumes, sauce tandoori	Riz, sauce	Macaroni, emmental râpé, sauce	Purée, salade, sauce moutarde	Carottes râpées, taboulé, mayonnaise
R	Edam				Fromage frais
D		Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison
I	Fruit de saison				
	Macédoine	Salade de concombres			
J	Knack végétale 	Rôti de porc (P) aux olives	Omelette	Escalope de poulet	
E	Coquillettes, emmental râpé, sauce au curry	Pommes de terre, haricots verts, sauce	Blé, ratatouille	Tomate provençale, pommes de terre, sauce tandoori	
U					
D					
I	Fromage blanc nature sucré	Crème dessert vanille	Carré	Coulommiers	
V	Salade de tomates basilic		Tarte aux pommes	Glace	
E					
N	Pépites de poisson	Boulettes végétales	Hamburger	Salade de concombres	
D		Tajine aux abricots secs, semoule	Frites, salade, ketchup	Chipolatas (P)	
R	Riz, sauce au citron	Vache Picon		Spaghettis, Sauce, emmental râpé	
E					
D					
I	Eclair au chocolat	Glace	Yaourt nature sucré	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