

Menus du 04 septembre au 20 octobre 2023



Sobrie Restauration

Du 4 au 8 Septembre	Du 11 au 15 Septembre	Du 18 au 22 Septembre	Du 25 au 29 Septembre	Du 2 au 6 Octobre	Du 9 au 13 Octobre Le Tour du monde des saveurs	Du 16 au 20 Octobre
<p>L</p> <p>Lasagne de légumes </p> <p>Salade</p> <p>Fromage frais</p> <p>Compote</p> <p>Melon</p> <p>Palets fromagés</p> <p>Pommes de terre Haricots verts Sauce moutarde</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>S</p> <p>Steak haché à l'échalote </p> <p>Pommes sautées Petits pois</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Salade de concombres </p> <p>Sauté de porc au miel (P)</p> <p>Riz Sauce</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Macédoine</p> <p>Parmentier de lentilles à la carotte</p> <p>Salade</p> <p>Beignet framboise</p> <p>Pastèque</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Farfalles Sauce tandoori</p> <p>Flan vanille</p>	<p>M</p> <p>Melon</p> <p>Blanquette de volaille</p> <p>Riz Sauce</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Salade de tomates </p> <p>Bœuf à l'ancienne</p> <p>Tortis Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Pommes de terre Salade Sauce tartare Gouda</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Omelette</p> <p>Blé Ratatouille</p> <p>Glace</p>	<p>P</p> <p>Paupiette de veau marengo</p> <p>Pommes croquettes Salade</p> <p>Fromage frais</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Betteraves rouges </p> <p>Bolognaise végétale</p> <p>Spaghettis Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Taboulé </p> <p>Saucisse (P)</p> <p>Gratin de pommes de terre et carottes</p> <p>Brassé aux fruits</p> <p>Salade Grecque</p> <p>Pépites de poisson MSC </p> <p>Riz Sauce au citron</p> <p>Tarte aux pommes </p>	<p>J</p> <p>Jambon (P)</p> <p>Pommes sautées Salade, mayonnaise</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Macédoine</p> <p>Colin à la dieppoise MSC </p> <p>Riz Sauce</p> <p>Nappé caramel</p> <p>Coleslaw </p> <p>Nuggets de volaille</p> <p>Pommes de terre Haricots verts Sauce dijonnaise</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Salade aux croûtons</p> <p>Lasagne de légumes</p> <p>Glace</p>	<p>L</p> <p>Falafels </p> <p>Tajine de légumes Semoule</p> <p>Fromage frais </p> <p>Compote</p> <p>Salade de tomates</p> <p>Feijoada (P)</p> <p>Pommes vapeur Sauce </p> <p>Pastel de nata</p> <p>Cheeseburger </p> <p>Pommes américaines Salade Ketchup</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Raïta de concombres </p> <p>Emincé de poulet madras</p> <p>Riz Sauce </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>C</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Colin meunière MSC </p> <p>Boulgour aux petits légumes Sauce</p> <p>Flan vanille</p> <p>Emincé de poulet au paprika </p> <p>Pommes de terre Petits pois</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Salade de haricots verts</p> <p>Aiguillette de blé emmental</p> <p>Purée au lait Salade Sauce aux poivrons</p> <p>Paris Brest</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Goulsch</p> <p>Farfalles Emmental râpé</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>

- DZCJ -



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologiques



Produits Labelisés