

# Menus du 2 Novembre au 18 Décembre 2020



Sobrie Restauration

	Du 2 au 6 Novembre	Du 9 au 13 Novembre	Du 16 au 20 Novembre	Du 23 au 27 Novembre	Du 30 au 4 Décembre	Du 7 au 11 Décembre	Du 14 au 18 Décembre
LUNDI	<b>Carottes râpées</b>	Macédoine	Potage à la tomate	Betteraves rouges	Hamburger	Céleri rémoulade	Soupe à l'oignon + biscotte
	Emincé de soja à la tomate	Colin meunière	<b>Jambon supérieur (P)</b>	Paupiette de veau Marengo	Pommes américaines, salade, ketchup	Saucisse (P)	Waterzoï de poisson
MARDI	Tortis, sauce, emmental râpé	Riz, sauce au citron	Pommes rôstis, salade, mayonnaise	Duo de chou-fleur pommes de terre	Yaourt aromatisé	Pommes de terre, <b>compote</b>	Riz aux petits légumes, sauce
	Compote pomme vanille	Liégeois vanille	Mousse au chocolat	Yaourt brassé aux fruits	Yaourt aromatisé	Crème dessert vanille	Brassé aux fruits
MARDI	Betteraves rouges	Cassoulet (P)	Salade d'haricots verts	<b>Menu des Iles</b> Salade exotique	Salade Esaü	Macédoine	
	Escalope de poulet aux champignons	Pommes de terre, petits pois	Rôti de dinde à l'estragon	Rougail saucisse (P)	<b>Sauté de porc (P)</b> à la dijonnaise	Palets fromagés	<b>Jambon supérieur (P)</b>
JEUDI	Yaourt aromatisé	Mimolette	Coquillettes, sauce, emmental râpé	Riz, sauce	Tortis, emmental râpé	Coquillettes, sauce au curry	Purée au lait, salade
	Potage d'Antan	Fruit de saison	Salade de fruits	Tartelette à la noix de coco	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Gouda
JEUDI	Gratiné de poisson	<b>Potage crécy</b>	Salade de choux rouges aux pommes	Potage au potiron	Potage cultivateur	Potage à la tomate	<b>Coleslaw</b>
	Riz, sauce	Omelette	<b>Bœuf bourguignon</b>	Bolognaise de soja	Escalope de volaille	Paëlla	Omelette
VENDREDI	Flan pâtissier	Macaroni, sauce au curry, emmental râpé	Purée au lait	<b>Farfalles</b> , emmental râpé	Semoule, piperade	Sauce	Farfalles, sauce tomate, emmental râpé
	Rôti de porc (P) au caramel	Crème dessert chocolat	Yaourt nature sucré	Flan vanille	Liégeois chocolat	Fromage blanc nature sucré	Nappé caramel
VENDREDI	Pommes sautées, haricots verts, sauce	Céleri rémoulade	Falafels	Croquette de poisson	<b>Carottes râpées</b>	<b>Goulasch</b>	Menu de Noël
	Bûchette au lait mélangé	Hachis Parmentier	Semoule, légumes couscous	Pommes de terre, fondue de poireaux, sauce	Gratin de pommes de terre aux 2 fromages	Pommes sautées, haricots verts	
	Fruit de saison	Salade	<b>Fromage frais</b>	Gouda	Salade	Vache Picon	
		Nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	St Nicolas	Fruit de saison	
					Yaourt		

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 Biologiques