

Menus du 5 Novembre au 21 Décembre 2018



Sobrie Restauratio

	Du 5 au 9 Novembre	Du 12 au 16 Novembre	Du 19 au 23 Novembre	Du 26 au 30 Novembre	Du 3 au 7 Décembre	Du 10 au 14 Décembre	Du 17 au 21 Décembre
L		Carottes râpées		Potage à la tomate	Coleslaw		Betteraves rouges
U	Lasagnes	Escalope de poulet aux champignons	Chipolatas (P)	Sauté de porc (P) au caramel	Chili Con Carne	Emincé de poulet au curry	Paupiette de veau
N	Salade	Pommes de terre, petits pois	Pommes de terre, haricots verts, sauce tomate	Brocolis, pommes de terre	Riz	Mélange de céréales, piperade	Pommes de terre, haricots verts, sauce marengo
D	Edam	Yaourt aromatisé	Mimolette	Yaourt nature sucré	Flan vanille	Carré de l'Est	Brassé aux fruits
I	Fruit de saison	Potage cultivateur	Brassé aux fruits	Carottes râpées	Potage d'Antan	Compote de pommes	Brassé aux fruits
M	Lanières de betteraves rouges	Spaghettis à la carbonara (P)	Potage au potiron	Escalope de poulet tandoori	Jambon supérieur (P)	Hamburger	Potage aux poireaux
A	Emincé de volaille au curry	Emmental râpé	Rôti de dinde à l'estragon	Farfalles, sauce, emmental râpé	Pommes sautées, salade, mayonnaise	Frites, salade, ketchup	Aiguillette de hoki aux céréales
R	Riz, sauce	Gourde Pomme d'amour	Tortis, sauce, emmental râpé	Salade de fruits	Liégeois chocolat	Yaourt aromatisé	Riz, sauce au citron
D	Yaourt nature sucré		Fruit de saison		Salade d'haricots verts	Potage crécy	Crème dessert vanille
J	Potage à la tomate	Colin meunière	Menu Américain	Boulette	Cordon bleu	Saucisse fumée (P)	Rôti de porc fumé (P)
E	Rôti de porc (P) à la dijonnaise	Riz aux petits légumes, sauce au citron	Coleslaw	Semoule , légumes couscous	Tortis, sauce tomate	Lentilles, pommes de terre, sauce moutarde	Purée de céleri, sauce au miel
U	Choux de Bruxelles, pommes sautées	Camembert	Nuggets de volaille	Brie	St Nicolas	Fromage blanc nature sucré	Maasdam
D	Petit filou au chocolat	Fruit de saison	Pommes américaines, salade, sauce barbecue	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
V		Macédoine	Donuts à la fraise	Betteraves rouges	Carbonade	Salade mexicaine	Menu de Noël
E	Omelette aux poivrons	Bœuf à l'ancienne	Chou-fleur sauce cocktail	Brandade de poisson	Etuvée de carottes, pommes de terre	Gratiné de poisson	
N	Semoule, ratatouille	Frites	Colin aux poireaux	Salade	Carré Président	Coquillettes, emmental râpé	
D	Fromage frais	Nappé caramel	Riz, sauce	Yop à la fraise	Tarte au sucre	Fruit de saison	
R	Flan pâtissier		Mousse au chocolat				

Légende



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produit Saveur en Or