

Menus du 22 Avril au 5 Juillet 2019



Sobrie Restauration

Du 22 au 26/4

Férié

Lundi de Pâques

Du 29/4 au 3/5

Salade waldorf (céleri, pomme, raisin sec)

Bourguignon

Gratin de pommes de terre, haricots verts

Liégeois au chocolat

Du 6/5 au 10/5

Sauté de porc (P) aux olives

Pommes sautées, gratin de courgettes

Mimolette

Fruit de saison

Salade de tomates

Paëlla mixte

Sauce

Crème dessert vanille

Carottes râpées à l'orange

Calamars à la romaine

Pommes de terre, salade, sauce tartare

Brassé aux fruits

Macédoine

Paupiette de veau

Farfalles, sauce marengo, emmental râpé

Glace

Du 13 au 17/5

Betteraves rouges

Jambon supérieur (P)

Frites, salade, mayonnaise

Mousse au chocolat

Boulette

Semoule, légumes couscous

Carré Président

Fruit de saison

MENU ITALIEN

Salade de tomates au basilic

Carbonara de saumon

Spaghettis, mozzarella râpé

Tartelette au citron

Céleri rémoulade

Rôti de dinde

Pommes de terre, petits pois, sauce aux herbes

Yop à la fraise

Du 20 au 24/5

Omelette

Riz, piperade

Carré de l'Est

Fruit de saison

Carottes râpées

Aiguillette de poulet panée

Purée au lait, sauce au curry

Nappé caramel

Macédoine

Petit salé aux lentilles (P)

Pommes de terre

Fromage blanc nature sucré

Salade composée (tomate, concombre, maïs)

Burger de bœuf

Coquillettes, sauce échalotes, emmental râpé

Eclair au chocolat

Du 27 au 31/5

Emincé de poulet aux champignons
Pommes noisettes, haricots verts

Fromage frais

Fruit de saison

Melon

Beaufilet de poisson poêlé au beurre
Mélange de céréales, sauce au citron

Yaourt nature sucré

Férié

Ascension

Pas de repas

Légende



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique

L
U
N
D
I

M
A
R
D
I

J
E
U
D
I

V
E
N
D
R
E
D
I

Menus du 22 Avril au 5 Juillet 2019



Sobrie Restauration

	Du 3 au 7/6	Du 10 au 14/6	Du 17 au 21/6	Du 24 au 28/6	Du 1 au 5/7
L U N D I	Pastèque	<i>Férié</i> <i>Lundi de Pentecôte</i>	Boulette	Carottes râpées	Salade d'haricots verts
	Raviolis		Semoule, légumes couscous	Cordon bleu	Fricadelle
	Emmental râpé		Mimolette	Farfalles, sauce tomate	Pommes de terre, petits pois, sauce paprika
	Compote		Fruit de saison	Flan vanille	Yaourt aromatisé
	Lanières de betteraves rouges		Macédoine	Bœuf à l'ancienne 	Salade marocaine (tomate, pois chiches)
M A R D I	Waterzoi de poisson	Hamburger	Omelette	Purée de céleri	Escalope de poulet forestière
	Riz, sauce	Frites, salade, ketchup	Pommes de terre, haricots verts, sauce dijonnaise	Camembert	Macaroni, sauce, emmental râpé
	Petit filou au chocolat	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Génoise fourrée
J E U D I	Salade fromagère (salade, fromage)	Melon	Salade fraîcheur (concombre, thon, maïs)	Melon	Pastèque
	Rôti de bœuf	Rôti de porc au paprika (P)	Emincé de poulet tandoori	Rôti de dinde à l'estragon	Aiguillette de hoki aux céréales
	Purée au lait, sauce brune	Macaroni, sauce, emmental râpé	Blé , piperade 	Pommes sautées, tomate provençale	Riz, sauce au poivrons
V E N D R E D I	Fruit de saison	Flan chocolat	Brassé aux fruits	Fromage blanc nature sucré	Liégeois au chocolat 
	Saucisse aux herbes (P)	Salade arlequin (tomate, concombre, fromage)	Pastèque 	Concombres bulgares	Jambon supérieur (P)
	Taboulé , salade de tomates, sauce barbecue 	Steak haché de cabillaud	Sauté de porc (P) au romarin	Dos de colin au basilic	Œuf dur, carottes râpées , taboulé, mayonnaise 
	Brie	Riz aux petits légumes, sauce oseille	Pommes croquettes, salsifis	Riz jaune, sauce	Vache Picon
	Glace	Fruit de saison	Glace	Tarte aux pommes	Fruit de saison

Légende



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements