

# Menus du 7 Juillet au 20 Août 2021



Sobrie Restauration

	Du 7 au 9 Juillet	Du 12 au 16 Juillet	Du 19 au 23 Juillet	Du 26 au 30 Juillet
<b>L</b>		Macédoine	Céleri rémoulade	Coleslaw
<b>U</b>		Lasagnes	Pépites de poisson	Omelette
<b>N</b>		Salade	Boulgour aux petits légumes, sauce citron	Pommes noisettes, salade
<b>D</b>		Nappé caramel	Yop	Yaourt aromatisé
<b>I</b>		<b>Repas Froid</b>		Salade composée
<b>M</b>		Rôti de dinde	Bœuf carottes	Escalope de poulet tandoori
<b>A</b>		Taboulé, salade de tomates, mayonnaise	Pommes de terre, sauce	Riz, sauce
<b>R</b>		Brie	Vache Picon	Fromage blanc nature sucré
<b>D</b>		Fruit de saison	Fruit de saison	
<b>I</b>	Salade waldorf	<i>Férial</i>	Melon	
<b>M</b>	Omelette	<i>Fête Nationale</i>	Emincé de poulet	Boulettes
<b>E</b>	Pommes sautées, ratatouille		Riz, sauce suprême	Semoule, légumes couscous
<b>R</b>	Yaourt		Mousse au chocolat	Gouda
<b>C</b>	Betteraves rouges	Pastèque		Fruit de saison
<b>R</b>	Donuts de poulet au fromage	Gratiné de poisson	Hamburger	Salade d'haricots verts
<b>E</b>	Coquillettes, sauce au curry	Riz, sauce	Pommes américaines, salade, ketchup	Rissolette de volaille
<b>D</b>	Yaourt nature sucré	Yaourt brassé aux fruits	Liégeois vanille	Pommes de terre, tomate provençale, sauce
<b>I</b>		Carottes râpées	Salade de concombres	Crème dessert chocolat
<b>V</b>	Beaufilet de colin poêlé au beurre	Jambon (P)	Spaghettis à la carbonara (P)	<b>Repas Froid</b>
<b>E</b>	Epinards, pommes de terre	Purée au lait, salade, sauce brune	Emmental râpé	Pastèque
<b>N</b>	Fromage	Pâtisserie	Glace	Salade de pâtes au thon
<b>D</b>	Compote			Mayonnaise
<b>R</b>				Flan pâtissier
<b>E</b>				
<b>D</b>				
<b>I</b>				

  
Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

  
Tous nos oeufs sont pondus en France

  
Nouveau Produit

  
Produit Saveur en Or

  
Produits Biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Menus du 7 Juillet au 20 Août 2021



Sobrie Restauration

	Du 2 au 6 Août	Du 9 au 13 Août	Du 16 au 20 Août
<b>L</b>	Melon	Macédoine	
<b>U</b>	Raviolis	Chipolatas (P)	Boulettes
<b>N</b>	Emmental râpé	Tortis, sauce diable, emmental râpé	Semoule, légumes couscous
<b>D</b>			Fromage frais
<b>I</b>	Yaourt	Compote	Fruit de saison
<b>M</b>	Porc aux olives (P)	Hamburger	Rôti de porc (P)
<b>A</b>	Pommes rôtis, brocolis	Pommes américaines, salade, ketchup	Pommes sautées, haricots verts, sauce charcutière
<b>R</b>	Fromage		Edam
<b>D</b>	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Fruit de saison
<b>I</b>	Betteraves rouges		Salade marocaine
<b>M</b>	Paëlla	Waterzoi de poisson	Omelette
<b>E</b>	Sauce	Boulgour, sauce	Coquillettes, sauce au curry, emmental râpé
<b>R</b>		Camembert	
<b>C</b>	Yaourt brassé aux fruits	Fruit de saison	Yaourt aromatisé
<b>R</b>		Carottes râpées	Coleslaw
<b>E</b>	Rôti de dinde au thym	Goulasch	Escalope de poulet
<b>D</b>	Pommes de terre, gratin de courgettes	Purée	Riz, sauce aux champignons
<b>I</b>	Mimolette		
<b>J</b>	Glace	Flan vanille	Liégeois au chocolat
<b>E</b>	Salade de concombres au maïs	Pastèque	Melon
<b>N</b>	Colin à la provençale	Salade de riz au poulet	Hachis Parmentier
<b>D</b>	Semoule, ratatouille	Mayonnaise	Salade
<b>R</b>			
<b>E</b>			
<b>D</b>			
<b>I</b>	Mousse au chocolat	Eclair au chocolat	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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements