

Menus du 12 Mars au 20 Avril 2018



Sobrie Restauration

Légende



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique

	Du 12 au 16 Mars	Du 19 au 23 Mars	Du 26 au 30 Mars	Du 2 au 6 Avril	Du 9 au 13 Avril	Du 16 au 20 Avril	
LUNDI	Taboulé	Betteraves rouges	Céleri rémoulade	Féris Lundi de Pâques 	Salade mexicaine	Carottes râpées	
	Escalope de poulet	Jambon supérieur (P)	Sauté de porc (P) à l'ananas		Quenelle de veau	Donuts de poulet au fromage	
	Haricots verts, Pommes de terre, sauce aux champignons	Pommes croquettes, salade, mayonnaise	Pommes de terre, petits pois		Riz, sauce forestière	Pommes de terre, ratatouille	
	Fruit de saison	Flan au caramel	Yaourt nature sucré		Fruit de saison	Crème dessert chocolat	
	Potage à la tomate	Carottes râpées	Charcuterie (P)		Potage à la tomate	Potage cultivateur	
MARDI	Crêpinette de porc (P)	Rôti de dinde	Boulettes	Hachis Parmentier	Bœuf bourguignon	Jambon supérieur (P)	
	Farfalles, sauce graine de moutarde, emmental râpé	Coquillettes, sauce aux herbes, emmental râpé	Semoule, légumes couscous	Salade	Pommes de terre, haricots verts	Purée au lait, salade	
	Tarte aux pommes	Salade de fruits	Fruit de saison	Compote	Fromage blanc nature sucré	Yaourt aromatisé	
	JEUUDI	Hamburger	Potage d'Antan	Pamplemousse	Potage au potiron	Menu Régional Endives aux pommes	Salade waldorf
		Pommes américaines, salade, ketchup	Chili Con Carne	Carbonade	Colin meunière	Rôti de porc (P) au Maroilles	Boulettes
Yaourt aromatisé		Riz, sauce	Purée au lait, salade	Pommes de terre, fondue de poireaux	Pommes sautées, flageolets	Spaghettis , sauce tomate, emmental râpé	
VENDREDI		Macédoine	Yop à la fraise	Crème dessert vanille	Mousse au chocolat	Tarte au sucre	Fruit de saison
		Gratiné de poisson	Chou-fleur sauce cocktail	Potage aux poireaux	Carottes râpées	Betteraves rouges	Chou-fleur vinaigrette
	Riz, sauce	Omelette à la provençale	Tortis à la catalane	Escalope de poulet	Colin	Rôti de dinde aux herbes	
	LIÉGEOIS	Liégeois au chocolat	Gratin niçois	Emmental râpé	Macaroni, sauce estragon, emmental râpé	Boulgour, sauce aux petits légumes	Pommes rostis, petits pois
			Fruit de saison	Poisson au chocolat	Fruit de saison	Brassé aux fruits	Ile flottante

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements