

# Menus du 04 septembre au 20 octobre 2023



Sobrie Restauration



	Du 4 au 8 Septembre	Du 11 au 15 Septembre	Du 18 au 22 Septembre	Du 25 au 29 Septembre	Du 2 au 6 Octobre	Du 9 au 13 Octobre Le Tour du monde des saveurs	Du 16 au 20 Octobre
<b>LUNDI</b>	Lasagne au thon Salade Carré président <b>Compote</b>	Burger de bœuf à l'échalote Pommes sautées Petits pois <b>Camembert</b> Fruit de saison	Melon Blanquette de volaille Riz Sauce Yaourt aromatisé	Paupiette de veau marengo Pommes croquettes Salade Fromage frais Mousse au chocolat	<b>Jambon (P)</b> Pommes röstis Salade, mayonnaise Brie <b>Fruit de saison</b>	Boulettes végétales Tajine de légumes <b>Semoule</b> Vache picon Salade de fruits	Céleri rémoulade <b>Colin meunière MSC</b> Boulgour aux petits légumes Sauce Flan vanille
<b>MARDI</b>	Melon Palets fromagés Pommes de terre Haricots verts Sauce moutarde Liégeois au chocolat	<b>Salade de concombres</b> <b>Sauté de porc au miel (P)</b> <b>Riz</b> <b>Sauce</b> <b>Yaourt nature sucré</b>	Salade marocaine <b>Bœuf à l'ancienne</b> Pommes américaines Haricots verts Fruit de saison	<b>Betteraves rouges</b> <b>Bolognaise végétale</b> <b>Spaghettis</b> <b>Emmental râpé</b> <b>Fruit de saison</b>	Macédoine <b>Colin à la dieppoise MSC</b> Riz Sauce Nappé caramel	Macédoine <b>Colin à la dieppoise MSC</b> Riz Sauce Pastel de nata	Escalope de poulet au paprika Pommes de terre Petits pois <b>Edam</b> Fruit de saison
<b>JEUDI</b>	<b>Boulettes</b> <b>Semoule</b> <b>Légumes couscous</b> <b>Mimolette</b> <b>Fruit de saison</b>	Macédoine Parmentier de lentilles à la carotte Salade Beignet framboise	Calamars à la romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Gouda Fruit de saison	<b>Taboulé</b> Saucisse (P) Gratin de pommes de terre et carottes Brassé aux fruits	<b>Coleslaw</b> <b>Nuggets de volaille</b> <b>Pommes de terre</b> <b>Haricots verts</b> <b>Sauce dijonnaise</b> <b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Cheeseburger</b> Pommes américaines Salade Ketchup Yaourt nature sucré	Salade de haricots verts Aiguillette de blé emmental Purée au lait Salade Sauce aux poivrons Paris Brest
<b>VENDREDI</b>	Betteraves rouges Rôti de dinde Purée au lait Sauce estragon Salade Glace	Pastèque Cordon bleu Farfalles Sauce tandoori Flan vanille	<b>Carottes râpées</b> <b>Omelette</b> <b>Blé</b> <b>Ratatouille</b> Glace	Salade Grecque <b>Pépites de poisson MSC</b> Riz Sauce au citron <b>Tarte aux pommes</b>	Salade aux croûtons Lasagne de légumes Glace	<b>Raita de concombres</b> <b>Emincé de poulet madras</b> <b>Riz</b> <b>Sauce</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Carottes râpées</b> <b>Goulasch</b> <b>Farfalles</b> <b>Emmental râpé</b> <b>Crème dessert au chocolat</b>

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique



Produits Labelisés