Menus du 26 Avril au 6 Juillet 2021

Sobrie Restauration

	Du 26 au 30 Avril	Du 3 au 7 Mai	Du 10 au 14 Mai	Du 17 au 21 Mai	Du 24 au 28 Mai	Du 31 Mai au 4 Juin
LUNDI	Macécoine Thon à la catalane Coquillettes, emmental râpé Compote	Céleri rémoulade Lasagnes Salade Nappé caramel	Omelette Pommes croquettes, salade, mayonnaise Fromage frais Liégeois chocolat	**Sauté de porc** (P) au romarin Pommes de terre, haricots verts Mimolette Fruit de saison	*Férié* *Lundi de Pentecôte*	Hamburger Pommes américaines, salade, ketchup Yaourt nature sucré
MARDI	Salade d'haricots verts Omelette Purée au lait, sauce dijonnaise Pâtisserie	Emincé de poulet Pommes sautées, petits pois, sauce au curry Camembert Fruit de saison	**Carottes râpées** Escalope de poulet Tortis, sauce suprême, emmental râpé Fruit de saison	**Menu Italien** Salade de tomates mozzarella **Lasagnes aux légumes** Tartelette au citron	Salade mêlée Tortellini ricotta épinards Emmental râpé Compote	Pastèque **Blanquette de volaille** Riz, sauce Mousse au chocolat
JEUDI	Hamburger Pommes américaines, salade, ketchup Fromage Yaourt aromatisé	Boulettes Semoule, légumes couscous Vache Picon Fruit de saison	*Férié* *Ascension*	Boulette Semoule, légumes couscous Gouda Fruit de saison	**Coleslaw** Colin Riz, **sauce bercy** Petit filou au chocolat	Salade composée Galette de soja Farfalles, emmental râpé, sauce à la graine de moutarde Fruit de saison
VENDREDI	Betteraves rouges Pépites de poisson Riz, sauce au citron Fruit de saison	Salade de concombres Palets fromagés Farfalles, sauce à la moutarde Yaourt nature sucré	Pas de repas	Salade de concombres Rôti de dinde au paprika Pommes sautées, petits pois, sauce Nappé caramel	Chipolatas (P) Taboulé, salade de tomates, sauce barbecue Maasdam Glace	**Carbonade** Pommes sautées, étuvée de carottes Fromage frais ail et fines herbes Gâteau basque

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

Menus du 26 Avril au 6 Juillet 2021

Sobrie Restauration

	Du 7 au 11 Juin	Du 14 au 18 Juin	Du 21 au 25 Juin	Du 28 au 2 Juillet	Du 5 au 6 Juillet
LUNDI	Melon Escalope de poulet aux champignons Boulgour aux légumes, sauce Yaourt brassé aux fruits	Betteraves rouges Donuts de poulet au fromage Farfalles, sauce dijonnaise Fruit de saison	Melon Calamars à la romaine Pommes de terre, salade, sauce tartare Crème dessert chocolat	Pastèque Paëlla mixte Sauce Liégeois vanille	Melon **Bœuf** aux oignons Tortis, emmental râpé, sauce Mousse au chocolat
MARDI	**Jambon** (P) Purée, salade Edam Fruit de saison	Pastèque Gratiné de poisson Riz, sauce Yaourt aromatisé	**Carottes râpées** **Goulasch** Macaroni, emmental râpé, sauce Fruit de saison	Salade Florida Palets fromagés Purée, salade, sauce moutarde Compote	**Jambon** (P) Carottes râpées, taboulé, mayonnaise Fromage frais Fruit de saison
JEUDI	Macédoine **Knack végétale** **Coquillettes,** emmental râpé, sauce au curry Fromage blanc nature sucré	Salade de concombres Rôti de porc (P) aux olives Pommes sautées, haricots verts, sauce Flan vanille	Omelette Blé, ratatouille Bûchette au lait mélangé Glace	Escalope de poulet Tomate provençale, pommes de terre, sauce tandoori Coulommiers Beignet à la framboise	
VENDREDI	Salade de tomates basilic Pépites de poisson Riz, sauce au citron Glace	Boulettes végétales Tajine aux abricots secs, semoule Vache Picon Eclair au chocolat	Hamburger Pommes américaines, salade, ketchup Yaourt nature sucré	Salade de concombres Spaghettis à la carbonara (P) Emmental râpé Fruit de saison	

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