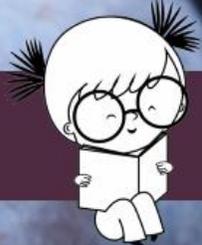


# Menus du 3 septembre au 19 octobre 2018



Sobrie Restauration

	Du 3 au 7 Septembre	Du 10 au 14 Septembre	Du 17 au 21 septembre	Du 24 au 28 Septembre	Du 1er au 5 Octobre	Du 8 au 12 Octobre	Du 15 au 19 Octobre
<b>L</b>	Coleslaw		Carottes râpées à l'orange		T aboulé		Chou-fleur vinaigrette
<b>U</b>	Raviolis	Hamburger	Gratiné de poulet	Saucisse de Strasbourg (P)	Paupiette de veau marengo	Burger de bœuf	Emincé de volaille
<b>N</b>	Emmental râpé	Pommes américaines, salade, ketchup	Tortis, emmental râpé	Pommes de terre, salade, ketchup	Pommes de terre, petits pois	Pommes de terre, haricots beurre, sauce au bleu	Riz, sauce
<b>D</b>	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Génoise fourrée	Edam	Crème dessert vanille	St Paulin	Nappé caramel
<b>I</b>	Salade composée	<b>Salade de tomates</b> 	Betteraves rouges	Salade de concombres	Carottes râpées	Carottes râpées au gouda	Macédoine
<b>M</b>	Escalope de volaille aux champignons	Blanquette de volaille	<b>Jambon supérieur (P)</b> 	Dos de colin	Cordon bleu	Dos de colin	<b>Jambon (P) supérieur</b> 
<b>A</b>	Chou-fleur, pommes sautées	Farfalles, sauce, emmental râpé	Purée au lait, salade	Riz aux petits légumes, sauce au basilic	Riz, sauce tomate	Riz aux poireaux, sauce au fromage frais ail et fines herbes	Tortis, sauce tomate, emmental râpé
<b>R</b>	Brassé aux fruits	Fruit de saison	Yop à la framboise	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Brassé aux fruits	Compote
<b>D</b>	Calamars à la romaine	Rôti de porc (P)	Boulette	Melon	Salade composée	<b>Betteraves rouges</b> 	Salade fromagère
<b>I</b>	Pommes de terre, salade, sauce tartare	Petits pois, pommes de terre, sauce au romarin	Semoule, légumes couscous	Bœuf aux oignons	Rôti de dinde	Escalope de poulet à la vache qui rit	Carbonade
<b>J</b>	Mimolette	Carré Président	Camembert	Pommes croquettes, haricots verts	Coquillettes, sauce estragon, emmental râpé	Courgettes au thym, pommes rostis	Purée au lait, sauce 
<b>E</b>	Compote	Salade de fruits	Fruit de Saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc nature sucré	<b>Tartelette façon crumble</b> 
<b>V</b>	Pastèque	Melon	Pastèque	Céleri rémoulade		Salade de tomates mozzarella	Salade mexicaine
<b>E</b>	<b>Sauté de porc (P)</b> aux olives 	Omelette	Croquette de poisson	Colombo de poulet	Poisson à la provençale	Rôti de porc (P)	Colin poêlé au beurre
<b>N</b>	Riz, sauce 	Mélange de céréales, sauce tomate	Riz pilaf, sauce citron	<b>Boulgour</b> , étuvée de carottes, sauce 	Pommes sautées, ratatouille	Farfalles, sauce au Maroilles	Blé aux petits légumes, sauce citron
<b>D</b>		Eclair au chocolat	Paris Brest	Glace	Brie	Glace	Liégeois vanille
<b>E</b>					Gâteau basque		

## 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