

Menus du 12 au 30 Juillet 2021



Sobrie Restauration

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


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