

# Menus du 04 septembre au 20 octobre 2023



Sobrie Restauration



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

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements