

Menus du 1er Mai au 7 Juillet 2023 (1/2)



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 1er au 5 Mai	Du 8 au 12 Mai	Du 15 au 19 Mai	Du 22 au 26 Mai	Du 29/05 au 2 Juin
LUNDI	FÉRIÉ 	FÉRIÉ 			FÉRIÉ
	Betteraves rouges	Hachis parmentier	Boulettes	Betteraves rouges	Lasagne de légumes
MARDI	Tortellini ricotta épinard	Salade	Semoule Légumes couscous		
	Emmental râpé	Fromage frais	Edam	Brassé fermier HVE	
MERCREDI	Yaourt aromatisé fermier HVE	Fruit de saison	Fruit de saison	Goulash	Jambon (P)
	Paupiette de veau marengo	Salade de concombres	Céleri rémoulade	Pommes de terre Salade	Pommes croquettes Salade Mayonnaise Camembert
JEUDI	Pommes sautées Petits pois Carré président	Colin au citron (MSC)	Sauté de porc à la moutarde (P)	Bûchette au lait mélangé	Camembert
	Fruit de saison	Riz Sauce	Fromage blanc nature sucré fermier HVE	Fruit de saison	Fruit de saison
VENDREDI	Carbonade	Crème dessert chocolat	Salade mêlée	Salade fraîcheur	Macédoine
	Boulgour Haricots verts	Chicken burger	Gratiné de poulet à la tomate	Palets fromagés	Bœuf à la provençale
	Mimolette	Frites Salade, ketchup	Pennes Emmental râpé	Boullgour aux petits légumes Sauce	Pommes de terre Ratatouille
	Poire au sirop	Yaourt nature sucré fermier HVE	Beignet aux pommes	Compote	Nappé caramel
	Salade de tomates	Salade florida	FÉRIÉ 	Salade de tomates Emincé de volaille aux champignons	Salade de concombres
	Calamars à la romaine	Bolognaise de lentilles	PAS DE REPAS	Pommes sautées Petits pois	Galette de soja
	Pommes de terre Salade, sauce tartare	Tortis Emmental râpé		Glace	Farfalles Emmental râpé Sauce au curry
	Glace	Paris Brest		Carottes râpées (HVE)	Gâteau basque
				Colin au basilic (MSC)	Pastèque
				Riz Sauce	Paëlla de volaille
				Mousse au chocolat	Sauce
					Yaourt aromatisé fermier HVE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus du 1er Mai au 7 Juillet 2023 (2/2)



Sobrie Restauration

	Du 5 au 9 Juin	Du 12 au 16 Juin	Du 19 au 23 Juin	Du 26 au 30 Juin	Du 3 au 7 Juillet
LUNDI	<p>Poisson poêlé au beurre (MSC) </p> <p>Boulgour Piperade Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque</p> <p>Escalope de poulet aux petits légumes</p> <p>Riz Sauce</p> <p>Fromage blanc nature sucré fermier HVE </p>	<p>Boulettes </p> <p>Semoule Légumes couscous Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque</p> <p>Quenelle de veau</p> <p>Riz Sauce suprême</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Melon </p> <p>Gratin de pâtes au poulet</p>
MARDI	<p>Coleslaw </p> <p>Chili con carne</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Yaourt nature sucré fermier HVE </p>	<p>Poisson pané (MSC) </p> <p>Pommes de terre Courgettes Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées (HVE) </p> <p>Palets fromagés</p> <p>Purée au lait Salade Sauce dijonnaise</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Jambon (P) </p> <p>Frites Mayonnaise Carré président</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Liégeois vanille</p> <p>Burger de bœuf à l'échalote</p> <p>Pommes de terre Haricots verts Fromage frais Fruit de saison</p>
MERCREDI	<p>Emincé de volaille </p> <p>Semoule aux olives Sauce Carré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates </p> <p>Steak haché</p> <p>Coquillettes Sauce brune Emmental râpé</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Pépites de poisson (MSC) </p> <p>Riz Sauce basilic</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Rôti de dinde aux herbes</p> <p>Boulgour Salsifis Edam</p> <p>Eclair à la vanille</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Aiguillettes de blé</p> <p>Purée Sauce tandoori</p> <p>Yaourt</p>
JEUDI	<p>Menu du cirque</p> <p>Salade arlequin</p> <p>Hot dog (P) </p> <p>Frites Salade, ketchup</p> <p>Glace</p>	<p>Rôti de porc (P) à la charcutière</p> <p>Pommes sautées Brocolis Gouda</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Melon</p> <p>Saucisse (P)</p> <p>Salade de pâtes Sauce cocktail</p> <p>Glace</p>	<p>Coleslaw </p> <p>Bolognaise végétale</p> <p>Spaghettis Emmental râpé</p> <p>Yaourt aromatisé fermier HVE </p>	<p>Concombres au maïs</p> <p>Waterzoi de poisson (MSC) </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt brassé aux fruits fermier HVE </p>
 VENDREDI	<p>Melon</p> <p>Croque veggie à la tomate</p> <p>Purée au lait Sauce aux poivrons</p> <p>Crème dessert vanille </p>	<p>Betteraves rouges </p> <p>Omelette</p> <p>Macaroni Emmental râpé Sauce basquaise</p> <p>Donut's</p>	<p>Salade grecque</p> <p>Bœuf à la provençale </p> <p>Pommes de terre Tomate provençale</p> <p>Yaourt aux fruits fermier HVE </p>	<p>Salade marocaine</p> <p>Brandade de poisson (MSC) </p> <p>Salade</p> <p>Tartelette au citron</p>	<p>Œufs durs</p> <p>Carottes râpées Taboulé Mayonnaise Mimolette</p> <p>Compote</p>



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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements