

Menus du 21 Avril au 4 Juillet 2025 (1/2)



Sobrie Restauration

	Du 21 au 25 Avril	Du 28/04 au 2 Mai	Du 5 au 9 Mai	Du 12 au 16 Mai	Du 19 au 23 Mai	Du 26 au 30 Mai
LUNDI	<p>FÉRIÉ</p> 	<p>Carottes râpées </p> <p>Omelette</p> <p>Tortis</p> <p>Sauce dijonnaise</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Cake aux pépites de chocolat</p>	<p>Nuggets de poulet</p> <p>Boulgour</p> <p>Ratatouille</p> <p>Mimolette </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw </p> <p>Tortellini pomodoro mozzarella</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt brassé</p>	<p>Boulettes </p> <p>Semoule</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Blanquette de poisson (MSC) </p> <p>Riz</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>
MARDI	<p>Lasagnes de légumes</p> <p>Brie</p> <p>Compote </p> <p>Betteraves rouges </p> <p>Boulettes de porc (P)</p> <p>Riz</p> <p>Sauce charcutière</p>	<p>Salade mêlée aux croûtons</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Semoule aux olives</p> <p>Sauce tomate</p> <p>Crème dessert vanille </p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Salade</p> <p>Beignet à la framboise</p>	<p>Rôti de bœuf</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Haricots verts</p> <p>Sauce brune</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Calamars à la Romaine</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Salade</p> <p>Sauce tartare</p> <p>Fromage frais</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Salade composée</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Spaghettis à la carbonara (P)</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Mousse au chocolat</p>
JEUDI	<p>Yaourt nature sucré</p>	<p>FÉRIÉ</p> 	<p>FÉRIÉ</p> 	<p>Hot dog (P)</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Salade</p> <p>Ketchup</p> <p>Nappé caramel</p>	<p>Bolognaise végétale </p> <p>Farfalles</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>FÉRIÉ</p>  <p><i>Fête de l'Ascension</i></p>
VENDRÉDI	<p>Veau à l'ancienne</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Petits pois</p> <p>Carré président</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Thon à la catalane</p> <p>Macaroni</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine </p> <p>Curry de pois chiches</p> <p>Riz</p> <p>Sauce</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade de concombres bulgare</p> <p>Pépites de poisson (MSC) </p> <p>Riz</p> <p>Sauce citron</p> <p>Glace</p>	<p>Menu Western </p> <p>Salade mexicaine</p> <p>Pulled pork sauce barbecue (P)</p> <p>Pommes américaines</p> <p>Salade</p> <p>Banana bread</p>	<p>PAS DE REPAS</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produits Biologique



Produits Labelisés

Menus du 21 Avril au 4 Juillet 2025 (2/2)



Sobrie Restauration

	Du 2 au 6 Juin	Du 9 au 13 Juin	Du 16 au 20 Juin	Du 23 au 27 Juin	Du 30/06 au 4 Juillet
LUNDI	<p>Chipolatas (P)</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Salade</p> <p>Mayonnaise</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>FÉRIÉ</p> <p></p>	<p>Salade florida </p> <p>Omelette</p> <p>Coquillettes</p> <p>Sauce au curry</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Pastèque </p> <p>Emincé de poulet aux champignons</p> <p>Riz</p> <p>Sauce</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Melon </p> <p>Carbonade</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Salade</p> <p>Mousse au chocolat</p>
MARDI	<p>Salade de concombres </p> <p>Gratiné de poulet</p> <p>Riz</p> <p>Sauce</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Paupiette de veau marengo</p> <p>Pommes croquettes</p> <p>Haricots verts</p> <p>Rondelé AFH</p> <p>Compote </p>	<p>Bœuf strogonoff</p> <p>Pommes röstis</p> <p>Petits pois</p> <p>Carré président</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves rouges </p> <p>Palets fromagers</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Duo de courgettes jaune et verte</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Poisson à la provençale (MSC) </p> <p>Semoule</p> <p>Ratouille</p> <p>Bûchette</p> <p>Fruit de saison</p>
MERCREDI	<p>Menu froid</p> <p>Melon</p> <p>Salade de pâtes au fromage</p> <p>Sauce cocktail</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Pastèque</p> <p>Croque veggie à la tomate</p> <p>Farfalles</p> <p>Sauce</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Glace</p>	<p>Melon</p> <p>Colin (MSC) </p> <p>Riz</p> <p>Tomate à la provençale</p> <p>Sauce citron</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Cheeseburger</p> <p>Pommes américaines</p> <p>Salade</p> <p>Ketchup</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw (carottes HVE) </p> <p>Aiguillette de blé à l'emmental</p> <p>Purée</p> <p>Sauce paprika</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
JEUDI	<p>Menu froid</p> <p>Salade de tomates</p> <p>Poisson pané (MSC) </p> <p>Purée</p> <p>Salade</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Tajine de boulettes</p> <p>Légumes</p> <p>Semoule</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu Froid</p> <p>Salade de concombres</p> <p>Jambon (P)</p> <p>Taboulé </p> <p>Mayonnaise</p> <p>Croissillon pommes</p>	<p>Salade marocaine</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Macaroni</p> <p>Sauce au thym</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Glace</p>	<p>Menu froid </p> <p>Salade de tomates</p> <p>Salade de pâtes au poulet</p> <p>Sauce cocktail</p> <p>Compote</p>
VENREDI					

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Tous nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produits Biologique



Produits Labelisés