

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

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


Produit Saveur en Or


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

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

 Produit Saveur en Or

 Produits Biologique

 Produits Labelisés