

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



Sobrie Restauration

	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 <i>Pentecôte</i>
	Betteraves rouges	Hachis parmentier	Boulettes	Betteraves rouges	
	Tortellini ricotta épinard	Salade	Semoule Légumes couscous	Lasagne de légumes	Yaourt brassé aux fruits
	Emmental râpé	Fromage frais	Edam		
	Liégeois vanille	Fruit de saison	Fruit de saison		
MARDI	Carbonade	Chicken burger	Céleri rémoulade	Goulash	Jambon (P)
	Bouलगour Haricots verts	Pommes américaines Salade, ketchup	Sauté de porc à la moutarde (P)	Pommes de terre Salade	Pommes croquettes Salade Mayonnaise
	Mimolette	Yaourt nature sucré	Pommes de terre Chou-fleur	Bûchette au lait mélangé	Camembert
JEUDI	Poire au sirop	Salade florida	Flan vanille	Fruit de saison	Fruit de saison
	Salade de tomates	Bolognaise de lentilles	FÉRIÉ 	Salade de tomates	Salade de concombres
	Calamars à la romaine	Tortis Emmental râpé		Emincé de volaille aux champignons	Galette de soja
	Pommes de terre Salade, sauce tartare	Paris Brest		Pommes sautées Petits pois	Farfalles Emmental râpé Sauce au curry
VENDREDI	Glace		PAS DE REPAS	Glace	Gâteau basque
				Carottes râpées (HVE)	Pastèque
				Colin au basilic (MSC)	Paëlla de volaille
				Riz Sauce	Sauce
				Mousse au chocolat	Yaourt aromatisé

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

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	Poisson poêlé au beurre (MSC) Boulgour Piperade Mimolette Fruit de saison	Pastèque Escalope de poulet aux petits légumes Riz Sauce Fromage blanc nature sucré	Boulettes Semoule Légumes couscous Brie Fruit de saison	Pastèque Quenelle de veau Riz Sauce suprême Mousse au chocolat	Melon Gratin de pâtes au poulet Liégeois vanille
	Coleslaw Chili con carne Pommes de terre Yaourt nature sucré	Poisson pané (MSC) Pommes de terre Courgettes Vache picon Fuit de saison	Carottes râpées (HVE) Palets fromagés Purée au lait Salade Sauce dijonnaise Liégeois chocolat	Jambon (P) Pommes röstis Petits pois, mayonnaise Carré président Fruit de saison	Burger de bœuf à l'échalote Pommes de terre Haricots verts Fromage frais Fruit de saison
MARDI	Menu du cirque Salade arlequin Hot dog (P) Pommes américaines Salade, ketchup	Rôti de porc (P) à la charcutière Pommes sautées Brocolis Gouda Salade de fruits	Melon Saucisse (P) Salade de pâtes Sauce cocktail Glace	Coleslaw Bolognaise végétale Spaghettis Emmental râpé Yaourt aromatisé	Concombres au maïs Waterzoï de poisson (MSC) Riz Yaourt brassé aux fruits
	Glace Melon Croque veggie à la tomate	Betteraves rouges Omelette Macaroni Emmental râpé Sauce basquaise Donut's	Salade grecque Bœuf à la provençale Pommes de terre Tomate provençale Nappé caramel	Salade marocaine Brandade de poisson (MSC) Salade Tartelette au citron	Œuf dur Carottes râpées Taboulé Mayonnaise Mimolette Compote
JEUDI	Crème dessert vanille				
	VENDREDI				

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