

Menus du 6 Mai au 5 Juillet 2024 (1/2)



Sabrie 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

LUNDI
MARDI
JEUDI
VENDREDI

Du 6 au 10 Mai

Betteraves rouges

Gratiné de poulet

Coquillettes

Fruit de saison

Burger de bœuf à l'échalote

Pommes de terre
Petits pois

Vache picon

Compote

FÉRIÉ



PAS DE REPAS

Du 13 au 17 Mai

Salade waldorf

Lasagne au thon

Salade

Yaourt à boire Fraise

Escalope de poulet aux champignons

Courgettes au thym
Pommes de terre

Edam

Fruit de saison

Salade de tomates

Goulash

Purée de chou-fleur

Mousse au chocolat

Carottes râpées

Omelette

Tortis
Sauce curry
Emmental râpé

Glace

Du 20 au 24 Mai

Lundi de Pentecôte



Hot dog (P)

Pommes américaines
Salade
Ketchup

Yaourt nature sucré

Salade de concombres et tomates

Bolognaise végétale

Spaghettis
Emmental râpé

Tarte aux pommes

Calamars à la Romaine

Pommes de terre
Salade
Sauce tartare

Coulommiers

Fruit de saison

Du 27 au 31 Mai

Salade de haricots verts

Sauté de porc aux herbes (P)

Riz
Sauce

Yaourt brassé aux fruits

Coleslaw

Tortellini pomodoro mozzarella

Emmental râpé

Compote

Boulettes

Semoule
Légumes couscous

Gouda

Fruit de saison

Céleri rémoulade

Rôti de dinde à l'estragon

Pommes croquettes
Duo de carottes

Glace

Du 3 au 7 Juin

Betteraves rouges

Carbonade

Coquillettes
Sauce
Emmental râpé

Fruit de saison

Salade de tomates

Chipolatas (P)

Taboulé
Mayonnaise

Yaourt aromatisé

Colin (MSC)

Riz
Julienne de légumes
Sauce

Fromage frais

Salade de fruits

Melon

Aiguillettes de blé emmental

Purée au lait
Salade

Beignet framboise

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus du 6 Mai au 5 Juillet 2024 (2/2)



Sabbie Restauration

	Du 10 au 14 Juin	Du 17 au 21 Juin	Du 24 au 28 Juin	Du 1er au 5 Juillet
LUNDI	Carottes râpées (HVE)	Omelette	Pastèque	Melon
	Jambon supérieur (P)	Pommes sautées	Spaghettis à la carbonara (P)	Waterzoi de poisson (MSC)
	Pommes de terre Gratin de courgettes	Salade	Emmental râpé	Riz Sauce
	Fruit de saison	Mimolette	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré
	Repas froid	Fruit de saison	Menu des Jeux Olympiques	
MARDI	Pastèque	Salade de concombres	Salade de riz	Boulettes de soja
	Salade de pâtes aux fromages	Rôti de porc (P)	Poulet à l'oriental	Légumes tajine Semoule
	Sauce cocktail	Semoule aux olives Sauce tomate	Potatoes Tomates provençales	Maasdam
	Yaourt brassé aux fruits	Mousse au chocolat	Kiwi	Fruit de saison
		Melon		Salade de concombres
JEUDI	Hamburger	Gratiné de poisson (MSC)	Rôti de bœuf	Sauté de porc aux poivrons (P)
	Pommes américaines Salade Ketchup	Riz	Pommes de terre Salade Sauce brune	Purée Salade
	Flan vanille	Fromage blanc nature sucré	Fromage frais ail et fines herbes	Eclair au chocolat
		Salade de tomates maïs	Glace	Repas froid
		Hachis parmentier	Betteraves rouges	Salade de tomates
VENDREDI	Colin poêlé au beurre (MSC)	Salade	Tortellini à la provençale	Salade de pâtes au poulet
	Boulgour Piperade	Paris Brest	Emmental râpé	Mayonnaise
	Carré président		Crème dessert vanille	Compote
	Glace			



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