

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 	BIO Boulettes Boulettes de soja Semoule Légumes couscous Edam Fruit de saison	BIO Betteraves rouges Lasagne de légumes Yaourt brassé aux fruits	FÉRIÉ <i>Pentecôte</i>
MARDI	Betteraves rouges BIO Tortellini ricotta épinard Emmental râpé Liégeois vanille	BIO Hachis parmentier Parmentier de soja Salade Fromage frais Fruit de saison	Taboulé Sauté de porc à la moutarde (P) Crêpe au fromage Pommes de terre Chou-fleur Flan vanille	BIO Goulash Croquette de poisson Pommes de terre Salade Bûchette au lait mélangé Fruit de saison	Jambon (P) Œufs durs Pommes croquettes Salade Mayonnaise Camembert BIO Fruit de saison
MERCREDI	Paupiette de veau marenco Colin sauce à l'oseille Pommes sautées Petits pois Carré président Fruit de saison	Salade de concombres Colin au citron (MSC) Riz Sauce Crème dessert chocolat	Salade mêlée Gratiné de poulet à la tomate Gratiné de poisson Pennes Emmental râpé Beignet aux pommes	Salade fraîcheur Palets fromagés Boullgour aux petits légumes Sauce Compote	Macédoine Bœuf à la provençale Poisson à la provençale Pommes de terre Ratatouille Nappé caramel
JEUDI	BIO Carbonade Omelette Boullgour Haricots verts Mimolette Poire au sirop	Chicken burger Fish burger Pommes américaines Salade, ketchup Yaourt nature sucré	FÉRIÉ 	Salade de tomates Emincé de volaille aux champignons Omelette Pommes sautées Petits pois Glace	Salade de concombres Galette de soja Farfalles Emmental râpé Sauce au curry Gâteau basque
 VENDREDI	Salade de tomates Calamars à la romaine Pommes de terre Salade, sauce tartare Glace	BIO Salade florida Bolognaise de lentilles Tortis Emmental râpé Paris Brest	PAS DE REPAS	BIO Carottes râpées (HVE) Colin au basilic (MSC) Riz Sauce Mousse au chocolat	BIO Pastèque Paëlla de volaille Paëlla de poisson Sauce 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 Waterzoï de poisson Riz Sauce Fromage blanc nature sucré	Boulettes Boulettes de soja Semoule Légumes couscous Brie Fruit de saison	Pastèque Quenelle de veau Quenelle de brochet Riz Sauce suprême Mousse au chocolat	Melon Gratin de pâtes au poulet Gratin de pâtes au thon Liégeois vanille
MARDI	Coleslaw Chili con carne Chili sin carne Pommes de terre Yaourt nature sucré	Poisson pané (MSC) Pommes de terre Courgettes Vache picon Fruit de saison	Carottes râpées (HVE) Palets fromagés Purée au lait Salade Sauce dijonnaise Liégeois chocolat	Jambon (P) Œufs durs Pommes röstis Petits pois, mayonnaise Carré président Fruit de saison	Burger de bœuf à l'échalote Boulettes de soja Pommes de terre Haricots verts Fromage frais Fruit de saison
MERCREDI	Emincé de volaille Gratiné de poisson Semoule aux olives Sauce Carré Fruit de saison	Salade de tomates Steak haché Galette de soja Coquillettes Sauce brune Emmental râpé Yaourt brassé aux fruits	Pépites de poisson (MSC) Riz, haricots verts Sauce basilic Fruit de saison Yaourt nature sucré	Rôti de dinde aux herbes Colin aux herbes Boulgour Salsifis Edam Eclair à la vanille	Betteraves rouges Aiguillettes de blé Purée Sauce tandoori Yaourt
JEUDI	Menu du cirque Salade arlequin Hot dog (P) Sausisse végétale Pommes américaines Salade, ketchup Glace Melon Croque veggie à la tomate Purée au lait Sauce aux poivrons Crème dessert vanille	Rôti de porc (P) à la charcutière Crêpe au fromage Pommes sautées Brocolis Gouda Salade de fruits Betteraves rouges Omelette Macaroni Emmental râpé Sauce basquaise Donut's	Melon Sausisse (P) Salade de pâtes au thon Pâtes, sauce Glace Salade grecque Bœuf à la provençale Tarte au fromage Pommes de terre Tomate provençale Nappé caramel	Coleslaw Bolognaise végétale Spaghettis Emmental râpé Yaourt aromatisé Salade marocaine Brandade de poisson (MSC) Salade Tartelette au citron	Concombres au maïs Waterzoï de poisson (MSC) Riz Yaourt brassé aux fruits Œufs durs Carottes râpées Taboulé Mayonnaise Mimolette Compote
 VENDREDI					

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