

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>Menu Végétarien </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></p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Boulgour</p> <p>Ratatouille</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu Végétarien </p> <p>Coleslaw</p> <p>Tortellini pomodoro mozzarella</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt brassé</p>	<p></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>Menu Végétarien </p> <p>Lasagnes de légumes</p> <p>Brie</p> <p>Compote</p>	<p></p> <p>Salade mêlée aux croûtons</p> <p>Emincé de poulet</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>Glace</p> <p>Salade de concombres</p> <p>Gratiné de poisson (MSC) </p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p></p> <p>Carbonade</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Haricots verts</p> <p>Sauce</p> <p>Croc'lait</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 waldorf</p> <p>Sauté de veau aux champignons</p> <p>Riz</p> <p>Petits pois</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p></p> <p>Carottes râpées</p> <p>Spaghettis à la carbonara (P)</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>Betteraves rouges</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes de terre aux oignons</p> <p>Tomates provençale</p> <p>Paris brest</p>
MERCREDI	<p>Macédoine</p> <p>Waterzoï de poulet</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Salade</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Bœuf aux oignons</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Etuvée de carottes</p> <p>Edam</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Hot dog (P)</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Salade</p> <p>Ketchup</p> <p>Nappé caramel</p>	<p>Salade de fruits</p> <p>Salade waldorf</p> <p>Sauté de veau aux champignons</p> <p>Riz</p> <p>Petits pois</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>FÉRIÉ</p> 
JEUDI	<p></p> <p>Betteraves rouges</p> <p>Boulettes de porc (P)</p> <p>Riz</p> <p>Sauce charcutière</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>FÉRIÉ</p> 	<p>FÉRIÉ</p> 	<p>Nappé caramel</p>	<p>Menu Végétarien </p> <p>Salade composée</p> <p>Bolognaise végétale</p> <p>Farfalles</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>FÉRIÉ</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>Menu Végétarien </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>Beignet à la framboise</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


Tous nos viandes Bovines et Porcines sont françaises


Tous nos œufs sont pondus en France


Nouveau Produit


Produit Saveur en Or


Produits Biologique


Produits Labelisés


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 Fromage frais Fruit de saison	FÉRIÉ  FÉRIÉ	Menu Végétarien  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 Crème dessert chocolat
MARDI	 Salade de concombres Gratiné de poulet Riz Sauce Yaourt nature sucré	 Bœuf marenco Pommes sautées Haricots verts Camembert Compote	Bœuf stroganoff  Pommes röstis Petits pois Carré président Fruit de saison	Menu Végétarien  Betteraves rouges Galette de pois chiches Pommes de terre Gratin de courgettes Yaourt nature sucré	 Poisson à la provençale (MSC) Semoule Ratatouille Büchette Fruit de saison
MERCREDI	Céleri rémoulade Burger de bœuf Semoule Ratatouille Crème dessert chocolat Menu Végétarien Menu froid	Salade composée Timbale de poisson (MSC)  Riz Sauce Nappé caramel Menu Végétarien	Escalope de poulet à l'estragon Purée Salade Fromage frais Fruit de saison Melon	Carottes râpées Pépites de poisson (MSC)  Boulgour aux petits légumes Sauce Yaourt brassé aux fruits Cheeseburger	Céleri rémoulade Omelette Riz Sauce moutarde Pâtisserie Menu Végétarien
JEUDI	Melon Salade de pâtes aux fromages Sauce cocktail Glace Salade de tomates Poisson pané (MSC)  Purée Salade Yaourt à boire	Pastèque Croque veggie à la tomate Farfalles Sauce Emmental râpé Eclair au chocolat Tajine de boulettes Légumes Semoule Edam Fruit de saison	Colin (MSC)  Riz Tomate à la provençale Sauce citron Liégeois chocolat Menu froid  Salade de concombres Jambon (P) Taboulé Mayonnaise Glace	Pommes américaines Salade Ketchup Fruit de saison Salade marocaine Rôti de dinde Macaroni Sauce au thym Emmental râpé Croisillon pommes	Célérier rémoulade Omelette Riz Sauce moutarde Pâtisserie Coleslaw (carottes HVE)  Aiguillette de blé à l'emmental Purée Sauce paprika Yaourt nature sucré Menu froid  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