

Menus du 1er Septembre au 17 Octobre 2025



Sobrie Restauration



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produits Biologiques



Produits Labelisés

	Du 1er au 5 Septembre	Du 8 au 12 Septembre	Du 15 au 19 Septembre	Du 22 au 26 Septembre	Du 29/09 au 3 Octobre	Du 6 au 10 Octobre	Du 13 au 17 Octobre
LUNDI	Menu Végétarien Betteraves rouges Tortellini provençale Emmental râpé Fruit de saison	 Macédoine Gratiné de poulet Coquillettes Brassé aux fruits	Poisson poêlé au beurre MSC Boulgour Ratatouille Camembert Fruit de saison	Menu Végétarien Salade waldorf Croque veggie à la tomate Tortis Sauce Emmental râpé Fruit de saison	Menu Végétarien Dahl de lentilles Riz Sauce Mimolette Crème dessert vanille	Calamars à la Romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Maasdam Fruit de saison	Menu Végétarien Soupe de courgettes à la vache qui rit Omelette au maroilles Pommes sautées Salade Sauce Yaourt aromatisé
MARDI	 Melon Goulash Riz Sauce Yaourt nature sucré	Jambon (P) Pommes sautées Salade Mayonnaise Fromage frais Fruit de saison	Menu Végétarien Coleslaw Bolognaise végétale Spaghettis Emmental râpé Yaourt aromatisé	 Pastèque Bœuf à l'ancienne Pommes sautées Salade Brassé aux fruits	Carottes râpées Cordon bleu Farfalles Sauce estragon Yaourt brassé aux fruits	Menu Végétarien Salade florida Lasagnes de légumes Yaourt nature sucré	 Sauté de porc au bleu (P) Boulgour Haricot vert Sauce Carré Cake aux pépites de chocolats
MERCREDI	Salade de tomates Omelette Farfalles Sauce curry Emmental râpé Compote Carottes râpées HVE Chipolatas (P) Taboulé Ketchup Flan chocolat	Céleri rémoulade Paëlla de poisson (MSC) Sauce Liégeois vanille Boulettes Semoule Légumes couscous Edam Fruit de saison	Concombres bulgare Fricadelle Pommes de terre Petits pois Sauce brune Fruit de saison Palette de porc à la diable (P) Purée Salade Vache picon Glace	Macédoine Thon à la catalane Macaroni Emmental râpé Roulé à l'abricot Salade de tomates Blanquette de volaille Riz Sauce Liégeois chocolat	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Fruit de saison Melon Poisson au basilic MSC Boulgour aux petits légumes Glace	Boulettes Semoule Légumes tajine Fromage frais Salade de fruits Emincé de volaille Pommes sautées Petits pois Sauce forestière Brie Yaourt brassé vanille	Escalope de poulet Tortis Sauce au camembert Flan chocolat Cheeseburger Pommes américaines Salade Ketchup Fruit de saison
JEUDI	Parmentier de thon Salade Mimolette Glace	Menu Végétarien Pastèque Palets fromagers Purée de potiron Sauce moutarde Gâteau basque	 Melon Emincé de poulet Riz Sauce champignons Crème dessert chocolat	Pépites de poisson MSC Pommes de terre Gratin de courgettes Gouda Tarte aux pommes	 Sauté de porc aux olives (P) Pommes sautées Haricots verts Carré frais Compote	Salade de concombres Rougail de saucisse (P) Riz Sauce Beignet chocolat	Salade de tomates mozzarella Colin MSC Riz Sauce fromage ail et fines herbes Fromage blanc nature sucré
 VENDREDI							

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements