

Menus du 27 Avril au 3 Juillet 2026 (1/2)



Sobrie Restaurant

	27/04 au 1er Mai	Du 4 au 8 Mai	Du 11 au 15 Mai	Du 18 au 22 Mai	Du 25 au 29 Mai
LUNDI	Menu Végétarien Coleslaw Tortellini pomodoro mozzarella Emmental râpé Yaourt brassé aux fruits	 Lasagnes Salade Camembert Compote	Escalope de poulet à la provençale Pommes noisettes Ratatouille Vache picon Fruit de saison	Menu Végétarien Macédoine Lasagnes de légumes Yaourt nature sucré	FÉRIÉ Congé de la Pentecôte
	 Carbonade Pommes sautées Haricots verts Edam Fruit de saison	Menu Végétarien Betteraves rouges Croque veggie à la tomate Semoule Sauce Yaourt à boire	 Pizza Jambon (P) Purée Salade Crème dessert chocolat	Calamars Pommes de terre Salade Sauce tartare Bûchette Fruit de saison	Menu Végétarien Salade mêlée Omelette Boulgour Sauce curry Yaourt aromatisé
	Salade mêlée Poulet basquaise Purée Sauce Nappé caramel	Timbale de poisson (MSC) Riz Brocolis Mimolette Fruit de saison	Carottes râpées HVE Burger de bœuf à l'échalote Semoule Courgettes au thym Flan pâtissier	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Crème dessert vanille	Betteraves rouges Bœuf aux oignons Farfalles Emmental râpé Compote
	Macédoine Colin (MSC) Riz Sauce à l'oseille Glace	 Salade de concombres Sauté de porc à la dijonnaise (P) Tortis Emmental râpé Eclair au chocolat	FÉRIÉ Fête de l'Ascension	Menu Africain Salade Kachumbari Bœuf massalé Riz Sauce Glace	Hot dog (P) Pommes sautées Salade Ketchup Fruit de saison
	FÉRIÉ Bonne fête du travail !	FÉRIÉ Victoire 1945 8 mai	PAS DE REPAS	Salade esau Sauté de porc (P) Spaghettis Emmental râpé Fruit de saison	Salade de tomates Gratiné de poisson (MSC) Riz Sauce Tartelette noix de coco

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



Produits Biologique



















Produits Labelisés

Menus du 27 Avril au 3 Juillet 2026 (2/2)



Sobrie Restaurant

	Du 1er au 5 Juin	Du 8 au 12 Juin	Du 15 au 19 Juin	Du 22 au 26 Juin	Du 29/06 au 3 Juillet
LUNDI	 Boulettes Semoule Légumes couscous Gouda Fruit de saison	 Blanquette de volaille Pommes sautées Gratin de chou-fleur Croc' lait Fruit de saison	Melon Dos de colin (MSC)  Riz  Sauce basilic Flan au chocolat	 Bœuf aux oignons Pommes de terre Étuvée de carottes Fromage frais Fruit de saison	 Melon Steak haché Spaghettis Sauce tomate Emmental râpé Crème dessert chocolat
MARDI	 Carottes râpées Rougail saucisse (P) Riz Sauce Nappé caramel	 Menu Végétarien Betteraves rouges Bolognaise végétale Tortis Emmental râpé Ile flottante	 Menu Végétarien Salade florida Omelette Coquillettes Sauce aux champignons Emmental râpé Fruit de saison	Pastèque Chipolatas Riz Sauce Crème dessert vanille	 Pépites de poisson (MSC) Purée Salade Sauce Carré président Fruit de saison
MERCREDI	 Colin meunière (MSC) Pommes de terre Salade Sauce citron Fromage ail et fines herbes Crème dessert chocolat		Poulet tandoori Pommes de terre Petits pois Camembert Compote	 Carottes râpées HVE Cordon bleu Farfalles Sauce dijonnaise Brassé aux fruits	Fish burger Pommes américaines Salade Ketchup Pâtisserie
JEUDI	 Melon Emincé de volaille Macaroni Sauce estragon Emmental râpé Glace	Pastèque Chili con carne Riz Sauce Tarte aux pommes	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Yaourt aromatisé	Salade arlequin Parmentier de thon Salade Beignet à la framboise	Menu Végétarien Salade de tomates Aiguillette de blé au fromage Riz Sauce forestière Flan vanille
 VENDREDI	Menu Végétarien Salade de concombres Palets fromagers Purée de potiron Sauce moutarde Fruit de saison	Repas froid Salade de tomates Jambon (P) Taboulé Mayonnaise Fromage blanc aux fruits	 Sauté de porc sauce charcutière (P) Boulgour Ratatouille Edam Glace	 Tajine de boulettes Légumes Semoule Mimolette Fruit de saison	Repas froid  Salade de concombres 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



Produits Biologique



Produits Labelisés