

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 	 Boulettes Semoule Légumes couscous Edam Fruit de saison	 Betteraves rouges Lasagne de légumes	FÉRIÉ <i>Pentecôte</i>
	Betteraves rouges Raviolis aux épinards	Hachis parmentier	Céleri rémoulade Sauté de porc à la moutarde (P)	 Goulash	 Jambon (P)
	Emmental râpé	Salade Fromage frais Fruit de saison	Pommes de terre Chou-fleur Flan vanille	Pommes de terre Salade Carré Fruit de saison	Pommes sautées Salade Mayonnaise Camembert Fruit de saison
	Crème dessert vanille	Carbonade	FÉRIÉ 	Salade de tomates Emincé de volaille aux champignons	Salade de concombres Galette de soja
MARDI	Boulgour Haricots verts Mimolette Poire au sirop	Chicken burger Frites Salade, ketchup Yaourt nature sucré		Pommes sautées Petits pois Glace	Farfalles Emmental râpé Sauce au curry Gâteau basque
JEUDI	Salade de tomates Calamars à la romaine Pommes de terre Salade, sauce tartare Glace	Salade florida Bolognaise de lentilles Tortis Emmental râpé Paris Brest	PAS DE REPAS	Carottes râpées (HVE) Colin au basilic (MSC)	Pastèque Paëlla de volaille Sauce Yaourt aromatisé
VENDREDI				Riz Sauce Mousse au chocolat	



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	<p>Poisson poêlé au beurre (MSC) </p> <p>Boulgour Piperade Mimolette Fruit de saison</p>	<p>Pastèque </p> <p>Escalope de poulet aux petits légumes</p> <p>Riz Sauce</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Boulettes </p> <p>Semoule Légumes couscous</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque</p> <p>Quenelle de veau</p> <p>Riz Sauce suprême</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Melon </p> <p>Gratin de pâtes au poulet</p> <p>Crème dessert vanille</p>
	<p>Coleslaw </p> <p>Chili con carne</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Poisson pané (MSC) </p> <p>Pommes de terre Courgettes Vache picon Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées (HVE) </p> <p>Palets fromagés</p> <p>Purée au lait Salade Sauce dionnaise</p> <p>Nappé caramel</p>	<p>Jambon (P) </p> <p>Pommes sautées Petits pois, mayonnaise</p> <p>Fromage frais</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Burger de bœuf à l'échalote</p> <p>Pommes de terre Haricots verts Carré président Fruit de saison</p>
MARDI	<p>Menu du cirque</p> <p>Salade arlequin</p> <p>Hot dog (P) </p> <p>Frites Salade, ketchup </p> <p>Glace</p>	<p>Rôti de porc (P) à la charcutière</p> <p>Pommes sautées Brocolis Gouda Salade de fruits</p>	<p>Melon</p> <p>Saucisse (P)</p> <p>Salade de pâtes Sauce cocktail</p> <p>Glace</p>	<p>Coleslaw </p> <p>Bolognaise végétale</p> <p>Spaghettis Emmental râpé</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Concombres au maïs</p> <p>Waterzoï de poisson (MSC) </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p>
	<p>Melon </p> <p>Falafels</p> <p>Purée au lait Sauce aux poivrons</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Betteraves rouges </p> <p>Omelette</p> <p>Macaroni Emmental râpé Sauce basquaise</p> <p>Donut's</p>	<p>Salade de concombres </p> <p>Bœuf à la provençale</p> <p>Pommes de terre Tomate provençale</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade marocaine</p> <p>Brandade de poisson (MSC) </p> <p>Salade</p> <p>Tartelette au citron</p>	<p>Œufs durs </p> <p>Carottes râpées Taboulé Mayonnaise Mimolette Compote</p>
JEUDI					
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