

Menus du 25 Avril au 7 Juillet 2022



Sobrie Restauration

	Du 25 au 29 Avril	Du 2 au 6 Mai	Du 9 au 13 Mai	Du 16 au 20 Mai	Du 23 au 27 Mai	Du 30/05 au 3 Juin
L U N D I	Betteraves rouges	Salade Esaü			Betteraves rouges	Carottes râpées
	Omelette	Sauté de porc (P) au Romarin	Emincé de poulet Tandoori	Calamars à la Romaine	Blanquette de volaille	Lasagnes de légumes
M A R D I	Semoule, ratatouille	Pommes de terre Haricots verts	Pommes de terre	Pommes de terre, salade Sauce tartare	Riz, sauce	Salade
	Crème dessert chocolat	Liégeois chocolat	Salade	Camembert	Crème dessert chocolat	Yaourt nature sucré
M E R C R E D I	Carbonade	Carottes râpées	Salade waldorf	Salade de concombres	Jambon supérieur (P)	Porc (P) aux olives
	Pommes sautées	Lasagnes	Colin meunière (MSC)	Saucisse (P)	Frites Salade, mayonnaise	Pommes sautées, petits pois
J E U D I	Salade	Salade	Riz, sauce aux poireaux	Boullgour, ratatouille	Bûchette au lait mélangé	Brie
	Mimolette	Yaourt nature sucré	Petit filou chocolat	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison
V E N D R E D I	Fruit de saison	Salade de tomates	Hamburger	Bœuf aux oignons	FÉRIÉ	Pastèque
	Macédoine	Palets fromagés	Frites Salade, ketchup	Pommes röstis, courgettes	ASCENSION	Cordon bleu
S A M E D I	Rôti de dinde	Macaronis, sauce paprika	Yaourt aromatisé	Edam	Glace	Purée au lait, sauce Dijonnaise
	Purée de carottes Sauce fromage ail et fines herbes	Glace	Salade de tomates	Coleslaw	Glace	Paris Brest
D I M A N C H E	Beignet à la framboise	Boulettes	Raviolis aux épinards	Bolognaise végétale	Salade de tomates	Timbale de poisson (MSC)
	Salade mêlée aux croûtons	Légumes tajine, semoule	Emmental râpé	Tortis, emmental râpé	PAS DE REPAS	Riz
V E N D R E D I	Gratiné de poisson (MSC)	Gouda	Cake aux pépites chocolat	Fruit de saison	Crème dessert vanille	
	Riz	Fruit de saison				
S A M E D I	Brassé aux fruits					

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologiques

Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus du 25 Avril au 7 Juillet 2022



	Du 6 au 10 Juin	Du 13 au 17 Juin	Du 20 au 24 Juin	Du 27/06 au 1er Juillet	Du 4 au 7 Juillet
LUNDI	LUNDI PENTECOTE	Bœuf à la provençale Pommes sautées Ratatouille Edam Fruit de saison	Chicken burger Frites Salade, ketchup Brassé aux fruits	Pastèque Escalope de poulet au thym et citron Pommes noisettes Haricots beurre Nappé caramel	Melon Donut's de poulet au fromage Macaronis, sauce moutarde Liégeois chocolat
	Melón	Menu Espagnol Pastèque Paëlla Sauce Pâtisserie	Melón Sauté de porc (P) Semoule aux olives, sauce Crème dessert chocolat	Macédoine Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Crème dessert vanille	Betteraves rouges Hachis parmentier Salade Yaourt nature sucré
MARDI	Omelette Coquillettes, sauce tomate Emmental râpé Yaourt aromatisé	Salade de concombres Parmentier de lentilles Salade Liégeois chocolat	Waterzoï de poisson (MSC) Riz, julienne de légumes Sauce Vache picon Flan pâtissier	Falafels Semoule, légumes couscous Mimolette Fruit de saison	Repas froid Œuf dur Carottes râpées Taboulé, mayonnaise Gouda Compote
	Salade Grecque Pépites de poisson (MSC) Pommes de terre Gratin de courgette, sauce Glace	Salade de concombres Parmentier de lentilles Salade Liégeois chocolat	Waterzoï de poisson (MSC) Riz, julienne de légumes Sauce Vache picon Flan pâtissier	Falafels Semoule, légumes couscous Mimolette Fruit de saison	Repas froid Œuf dur Carottes râpées Taboulé, mayonnaise Gouda Compote
JEUDI	Salade Grecque Pépites de poisson (MSC) Pommes de terre Gratin de courgette, sauce Glace	Salade de concombres Parmentier de lentilles Salade Liégeois chocolat	Waterzoï de poisson (MSC) Riz, julienne de légumes Sauce Vache picon Flan pâtissier	Falafels Semoule, légumes couscous Mimolette Fruit de saison	Repas froid Œuf dur Carottes râpées Taboulé, mayonnaise Gouda Compote
	Salade Grecque Pépites de poisson (MSC) Pommes de terre Gratin de courgette, sauce Glace	Salade de concombres Parmentier de lentilles Salade Liégeois chocolat	Waterzoï de poisson (MSC) Riz, julienne de légumes Sauce Vache picon Flan pâtissier	Falafels Semoule, légumes couscous Mimolette Fruit de saison	Repas froid Œuf dur Carottes râpées Taboulé, mayonnaise Gouda Compote
VENDREDI	Chipolatas (P) Taboulé, salade de tomates Sauce barbecue Fromage frais Fruit de saison	Céleri rémoulade Jambon supérieur (P) Farfalles, sauce brune Emmental râpé Fruit de saison	Repas froid Carottes râpées Salade de pâtes au fromage Sauce cocktail Compote	Rôti de porc (P) sauce charcutière Tomate provençale Pommes de terre Fromage frais Glace	
	Chipolatas (P) Taboulé, salade de tomates Sauce barbecue Fromage frais Fruit de saison	Céleri rémoulade Jambon supérieur (P) Farfalles, sauce brune Emmental râpé Fruit de saison	Repas froid Carottes râpées Salade de pâtes au fromage Sauce cocktail Compote	Rôti de porc (P) sauce charcutière Tomate provençale Pommes de terre Fromage frais Glace	

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 Biologiques

Produits Labelisés