

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

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

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