

# Menus du 21 Avril au 4 Juillet 2025 (1/2)



Sobrie Restauration

	Du 21 au 25 Avril	Du 28/04 au 2 Mai	Du 5 au 9 Mai	Du 12 au 16 Mai	Du 19 au 23 Mai	Du 26 au 30 Mai
<b>LUNDI</b>	<b>FÉRIÉ</b> 	Carottes râpées  Omelette Tortis Sauce dijonnaise Emmental râpé  Cake aux pépites de chocolat	Nuggets de poulet  Boulgour Ratatouille  Mimolette  Fruit de saison	Coleslaw  Tortellini pomodoro mozzarella  Emmental râpé  Yaourt brassé	 Boulettes  Semoule Légumes couscous  Gouda Fruit de saison	<b>Blanquette de poisson (MSC)</b>  Riz Gratin de courgettes  Camembert Fruit de saison
<b>MARDI</b>	Lasagnes de légumes  Brie Compote 	Salade mêlée aux croûtons Rôti de dinde Semoule aux olives Sauce tomate  Liégeois chocolat	Salade de tomates Hachis parmentier  Salade  Beignet à la framboise	Omelette Pommes de terre Haricots verts Sauce brune Vache picon Fruit de saison 	Calamars à la Romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Fromage frais Compote	<b>Carottes râpées</b>  Spaghettis à la carbonara (P)  Emmental râpé  Mousse au chocolat
<b>MERCREDI</b>	Macédoine Waterzoï de poulet Pommes sautées Salade  Flan chocolat	Bœuf aux oignons  Pommes de terre Etuvée de carottes Edam  Ananas au sirop	Salade de concombres <b>Gratiné de poisson (MSC)</b>   Coquillettes   Fromage blanc nature sucré	Escalope de poulet tandoori  Boulgour  Gratin de chou-fleur  Bûchette Compote 	Salade waldorf Sauté de veau aux champignons  Riz  Petits pois  Liégeois vanille	<b>Betteraves rouges</b>  Cordon bleu Pommes de terre aux oignons Tomates provençale  Paris brest
<b>JEUDI</b>	 Boulettes de porc (P) Riz Sauce charcutière Fromage Yaourt nature sucré	<b>FÉRIÉ</b> 	<b>FÉRIÉ</b> 	Hot dog (P) Pommes sautées Salade Ketchup  Nappé caramel	Salade composée <b>Bolognaise végétale</b>  Farfalles Emmental râpé  Yaourt aromatisé	<b>FÉRIÉ</b> 
<b>VENSDREDI</b>	Veau à l'ancienne Pommes de terre Petits pois Carré président Fruit de saison	Œuf mayonnaise Raviolis Emmental râpé Fruit de saison	 Macédoine Cordon bleu  Riz Sauce  Crème dessert chocolat	Salade de concombres bulgare <b>Pépites de poisson (MSC)</b>  Riz Sauce citron  Glace	<b>Menu Western</b>  Salade mexicaine Pulled pork sauce barbecue (P) Pommes américaines Salade  Banana bread	<b>PAS DE REPAS</b>

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 21 Avril au 4 Juillet 2025 (2/2)



Sobrie Restauration

	Du 2 au 6 Juin	Du 9 au 13 Juin	Du 16 au 20 Juin	Du 23 au 27 Juin	Du 30/06 au 4 Juillet
<b>LUNDI</b>	Chipolatas (P) Pommes sautées Salade Mayonnaise Chanteneige Fruit de saison	<b>FÉRIÉ</b> 	Omelette Coquillettes Sauce au curry Emmental râpé Fromage Yaourt aromatisé	Pastèque Emincé de poulet aux champignons Riz Sauce Crème dessert vanille	Melon Carbonade Pommes sautées Salade Mousse au chocolat
<b>MARDI</b>	Salade de concombres Gratiné de poulet Riz Sauce Yaourt nature sucré	Paupiette de veau marengo Pommes croquettes Haricots verts Rondelé AFH Compote	Bœuf strogonoff Pommes röstis Petits pois Carré président Fruit de saison	Œuf mayonnaise Palets fromagers Pommes de terre Duo de courgettes jaune et verte Fromage blanc nature sucré	Poisson à la provençale (MSC) Semoule Ratatouille Bûchette Fruit de saison
<b>MERCREDI</b>	Céleri rémoulade Burger de bœuf Semoule Ratatouille Crème dessert chocolat	Salade composée Timbale de poisson (MSC) Riz Sauce Nappé caramel	Escalope de poulet à l'estragon Purée Salade Fromage frais Fruit de saison	Carottes râpées Pépites de poisson (MSC) Boulgour aux petits légumes Sauce Yaourt brassé aux fruits	Céleri rémoulade Omelette Riz Sauce moutarde Pâtisserie
<b>JEUDI</b>	<u>Menu froid</u> Melon Salade de pâtes au fromage Sauce cocktail Eclair au chocolat	Pastèque Croque veggie à la tomate Farfalles Sauce Emmental râpé Glace	Melon Colin (MSC) Riz Tomate à la provençale Sauce citron Liégeois chocolat	Cheeseburger Pommes américaines Salade Ketchup Fruit de saison	Coleslaw (carottes HVE) Boulettes Sauce paprika Yaourt nature sucré
<b> VENDREDI</b>	Salade de tomates Poisson pané (MSC) Purée Salade Yaourt à boire	 Tajine de boulettes Légumes Semoule Edam Fruit de saison	<u>Menu Froid</u> Salade de concombres Jambon (P) Taboulé Mayonnaise Croisillon pommes	Salade marocaine Rôti de dinde Macaroni Sauce au thym Emmental râpé Glace	<u>Menu froid</u> Salade de tomates 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