




















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



Sobrie Restauration

	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	Salade mêlée  Tortellini pomodoro mozzarella Emmental râpé Yaourt brassé aux fruits	Hachis parmentier Salade Camembert  Compote	Escalope de poulet à la provençale Pommes noisettes Ratatouille Vache picon Fruit de saison	Macédoine  Lasagnes de légumes Yaourt nature sucré	<p><i>FÉRIÉ</i></p> 
MARDI	Burger de bœuf Pommes sautées Haricots verts Edam  Fruit de saison	Croque veggie à la tomate Boulgour aux petits légumes Sauce Biscuit Yaourt à boire	Salade de tomates  Jambon (P) Purée Salade Mousse au chocolat	Calamars Pommes de terre Salade Sauce tartare Bûchette Fruit de saison	Salade mêlée  Omelette Boulgour Sauce curry Yaourt aromatisé
MERCREDI	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	Emincé de poulet aux champignons Pommes américaines Haricots verts Fromage frais Crème dessert vanille	Betteraves rouges Bœuf aux oignons Farfalles Emmental râpé Compote
JEUDI	Macédoine Colin (MSC)  Riz Sauce à l'oseille Glace	Salade de concombres  Colin à la dijonnaise Tortis Emmental râpé Eclair au chocolat	<p><i>FÉRIÉ</i></p> 	<p>Menu Africain</p> Salade Kachumbari  Bœuf massalé  Riz Sauce Glace	Hot dog (P) Pommes sautées Salade Ketchup Fruit de saison
 VENDREDI	<p><i>FÉRIÉ</i></p> 	<p><i>FÉRIÉ</i></p> 	<p><i>PAS DE REPAS</i></p>	Spaghettis à la carbonara (P)  Emmental râpé Biscuit Fruit de saison	Salade de tomates mozzarella Gratin 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 Restauration

	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 croquettes Gratin de chou-fleur Carré président Fruit de saison 	Melon Dos de colin (MSC)  Riz Sauce basilic Flan au chocolat	Colin au basilic Pommes de terre Etuvée de carottes Fromage frais 	Melon  Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Mousse au chocolat
	Charcuterie Rougail saucisse (P) Riz Sauce Fromage blanc	Betteraves rouges  Bolognaise végétale Tortis Emmental râpé Yaourt nature sucré	Salade florida  Omelette Coquillettes Sauce aux champignons Emmental râpé Fruit de saison	Pastèque Chipolatas (P) Riz Sauce Crème dessert vanille	Burger de bœuf Salade Ketchup Carré président Fruit de saison
	Colin meunière (MSC)  Pommes de terre Salade Sauce citron Fromage ail et fines herbes Crème dessert chocolat	Macédoine Bœuf stroganoff Boulgour Piperade Ile flottante	Poulet tandoori Pommes de terre Petits pois Camembert Compote	Carottes râpées HVE  Cordon bleu Farfalles Sauce dijonnaise Brassé aux fruits	Goulash Pommes sautées Jardinière de légumes Sauce Fromage Pâtisserie
	Melon  Rôti de dinde Macaroni Sauce estragon Emmental râpé	Pastèque Chili con carne Riz Sauce Tarte aux pommes	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Fromage Yaourt aromatisé	Salade arlequin Hachis parmentier Salade Beignet à la framboise	Salade de tomates Aiguillette de blé au fromage Riz Sauce forestière Flan vanille
	Glace 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	Rôti 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
MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI		

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