

# 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

**LUNDI**

**FÉRIÉ**



Radis + beurre

**MARDI**

Lasagnes de légumes

Brie

**Compote** 

**Betteraves rouges** 

**Boulettes de porc (P)**

Riz

**Sauce charcutière**

Biscuit

**Yaourt nature sucré**

**JEUDI**

Charcuterie

Veau à l'ancienne

Pommes de terre

Petits pois

Carré président

Fruit de saison

**VENREDI**

**Carottes râpées** 

Omelette

**Tortis**

**Sauce dijonnaise**

**Emmental râpé**

Fromage

**Cake aux pépites de chocolat**

Salade mêlée aux croûtons

Rôti de dinde

Semoule aux olives

Sauce tomate

Fruit de saison

**Crème dessert vanille** 

**FÉRIÉ**



Salade de maïs

Thon à la catalane

Macaroni

Emmental râpé

Biscuit

Fruit de saison

Betteraves rouges

Nuggets de poulet

Boulgour

Ratatouille

**Mimolette** 

Fruit de saison

Salade de tomates

Hachis parmentier

Salade

Fromage

Beignet à la framboise

**FÉRIÉ**



**Macédoine** 

**Curry de pois chiches**

Riz

**Sauce**

Fruit

**Crème dessert chocolat**

**Coleslaw** 

**Tortellini pomodoro mozzarella**

**Emmental râpé**

Biscuit

**Yaourt brassé**

Surimi mayonnaise

Rôti de bœuf

Pommes de terre

Haricots verts

Sauce brune

Vache picon

**Fruit de saison** 

Hot dog (P)

Pommes sautées

Salade

Ketchup

Fromage

Nappé caramel

Salade de concombres bulgare

**Pépites de poisson (MSC)** 

Riz

Sauce citron

Fromage

Glace

Salade de haricots verts 

**Boulettes**

**Semoule**

**Légumes couscous**

**Gouda**

**Fruit de saison**

Macédoine

Calamars à la Romaine

Pommes de terre

Salade

Sauce tartare

Fromage frais

Salade de fruits

Salade composée

**Bolognaise végétale** 

Farfalles

Emmental râpé

Fruit de saison

Yaourt aromatisé

**Menu Western** 

Salade mexicaine

Pulled pork sauce barbecue (P)

Pommes américaines

Salade

Fromage

Banana bread

Chou-fleur à la vinaigrette

**Blanquette de poisson (MSC)** 

Riz

Gratin de courgettes

Camembert

Fruit de saison

**Carottes râpées** 

Spaghettis à la carbonara (P)

Emmental râpé

Biscuit

Mousse au chocolat

**FÉRIÉ**



**Fête de l'Ascension**

**PAS DE REPAS**

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>	Salade de maïs Chipolatas (P) Pommes sautées Salade Mayonnaise Chanteneige Fruit de saison	<b>FÉRIÉ</b>   <b>Pentecôte</b>	Salade florida Omelette Coquillettes Sauce au curry Emmental râpé Fromage Yaourt aromatisé	Pastèque Emincé de poulet aux champignons Riz Sauce Fromage Crème dessert vanille	Melon Carbonade Pommes sautées Salade Biscuit Mousse au chocolat
<b>MARDI</b>	Salade de concombres Gratiné de poulet Riz Sauce Biscuit Yaourt nature sucré	Salade Esaü Paupiette de veau marenco Pommes croquettes Haricots verts Rondelé AFH Compote	Salade mexicaine Bœuf strogonoff Pommes rôtis Petits pois Carré président Fruit de saison	Betteraves rouges Palets fromagers Pommes de terre Duo de courgettes jaune et verte Fruit de saison Fromage blanc nature sucré	Macédoine Poisson à la provençale (MSC) Semoule Ratatouille Bûchette Fruit de saison
<b>JEUDI</b>	<b>Menu froid</b> Melon Salade de pâtes au fromage Sauce cocktail Fromage Eclair au chocolat	Pastèque Croque veggie à la tomate Farfalles Sauce Emmental râpé Fromage Glace	Melon Colin (MSC) Riz Tomate à la provençale Sauce citron Biscuit Liégeois chocolat	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Fromage Fruit de saison	Coleslaw (carottes HVE) Aiguillette de blé à l'emmental Purée Sauce paprika Fruit de saison Yaourt nature sucré
<b>VENREDI</b>	Salade de tomates Poisson pané (MSC) Purée Salade Fruit de saison Yaourt à boire	Salade de choux rouges Tajine de boulettes Légumes Semoule Edam Fruit de saison	<b>Menu Froid</b> Salade de concombres Jambon (P) Taboulé Mayonnaise Fromage Croisillon pommes	Salade marocaine Rôti de dinde Macaroni Sauce au thym Emmental râpé Fromage Glace	<b>Menu froid</b> Salade de tomates Salade de pâtes au poulet Sauce cocktail Biscuit 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