

Menus du 1er Mai au 7 Juillet 2023 (1/2)



Sobrie Restauration



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

	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				
	 				
	Betteraves rouges 	Charcuterie (P) 	Céleri rémoulade	Salade Esau 	Radis + beurre
	Tortellini ricotta épinard	Hachis parmentier	Sauté de porc à la moutarde (P) 	Goulash 	Jambon (P) 
	Emmental râpé	Salade	Pommes de terre Chou-fleur	Pommes de terre Salade	Pommes croquettes Salade Mayonnaise 
MARDI	Biscuit	Fromage frais	Biscuit	Bûchette au lait mélangé	Camembert 
	Liégeois vanille	Fruit de saison	Flan vanille	Fruit de saison	Fruit de saison
	Salade waldorf 	Chicken burger	FÉRIÉ		
	Carbonnade	Pommes américaines Salade, ketchup			
	Boulgour	Fromage	PAS DE REPAS		
Haricots verts	Yaourt nature sucré				
JEUDI	Mimolette	Salade florida 			
	Poire au sirop 	Bolognaise de lentilles			
	Salade de tomates	Tortis			
	Salade de concombres	Emmental râpé			
	Galette de soja	Fromage			
VENDREDI	Farfalles	Paris Brest			
	Emmental râpé				
	Sauce au curry				
	Fromage				
	Gâteau basque				
	Pastèque 				
	Paëlla de volaille				
	Sauce				
	Fruit de saison				
	Yaourt aromatisé				

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

Produit Saveur en Or

Produits Biologique

Produits Labelisés