

Menus du 6 Mai au 5 Juillet 2024 (1/2)



Sabrie Restauration

	Du 6 au 10 Mai	Du 13 au 17 Mai	Du 20 au 24 Mai	Du 27 au 31 Mai	Du 3 au 7 Juin
LUNDI	Betteraves rouges Gratiné de poulet Coquillettes Biscuit Fruit de saison	Salade waldorf Lasagne au thon Salade Biscuit Yaourt à boire Fraise	Lundi de Pentecôte 	Salade de haricots verts Sauté de porc aux herbes (P) Riz Sauce Fruit de saison Yaourt brassé aux fruits	Betteraves rouges Carbonade Coquillettes Sauce Emmental râpé Biscuit Fruit de saison
	MARDI Salade de haricots verts Burger de bœuf à l'échalote Pommes de terre Petits pois Vache picon Compote	Charcuterie Escalope de poulet aux champignons Courgettes au thym Pommes de terre Edam Fruit de saison	Hot dog (P) Pommes américaines Salade Ketchup Fromage Yaourt nature sucré	Coleslaw Tortellini pomodoro mozzarella Emmental râpé Biscuit Compote	Salade de tomates Chipolatas (P) Taboulé Mayonnaise Fruit de saison Yaourt aromatisé
MARDI	FÉRIÉ 	Salade de tomates Goulash Purée de chou-fleur Fruit de saison Mousse au chocolat	Salade de concombres et tomates Bolognaise végétale Spaghettis Emmental râpé Fromage Tarte aux pommes	Salade mêlée Boulettes Semoule Légumes couscous Gouda Fruit de saison	Salade de pommes de terre Colin (MSC) Riz Julienne de légumes Sauce Fromage frais Salade de fruits
	PAS DE REPAS	Carottes râpées Omelette Tortis Sauce curry Emmental râpé Fromage Glace	Chou-fleur à la vinaigrette Calamars à la Romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Coulommiers Fruit de saison	Céleri rémoulade Rôti de dinde à l'estragon Pommes croquettes Duo de carottes Fromage Glace	Melon Aiguillettes de blé emmental Purée au lait Salade Fromage Beignet framboise
JEUDI					
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 6 Mai au 5 Juillet 2024 (2/2)



Sabrie Restauration

	Du 10 au 14 Juin	Du 17 au 21 Juin	Du 24 au 28 Juin	Du 1er au 5 Juillet
LUNDI	Carottes râpées (HVE) Jambon supérieur (P) Pommes de terre Gratin de courgettes Fromage Fruit de saison	Salade chinoise Omelette Pommes sautées Salade Mimolette Fruit de saison	Pastèque Spaghettis à la carbonara (P) Emmental râpé Biscuit Yaourt aromatisé	Melon Waterzoï de poisson (MSC) Riz Sauce Fromage Yaourt nature sucré
	Repas froid Pastèque Salade de pâtes aux fromages Sauce cocktail Biscuit Yaourt brassé aux fruits	Salade de concombres Rôti de porc (P) Semoule aux olives Sauce tomate Fruit de saison Mousse au chocolat	Menu des Jeux Olympiques Salade de riz Poulet à l'oriental Potatoes Tomates provençales Fromage Kiwi	Carottes râpées Boulettes de soja Légumes tajine Semoule Maasdam Fruit de saison
MARDI	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Fromage Flan vanille	Melon Gratin de poisson (MSC) Riz Biscuit Fromage blanc nature sucré	Taboulé Rôti de bœuf Pommes de terre Salade Sauce brune Fromage frais ail et fines herbes Glace	Salade de concombres Sauté de porc aux poivrons (P) Purée Salade Fromage Eclair au chocolat
	Pamplemousse + sucre Colin poêlé au beurre (MSC) Boulgour Piperade Carré président Glace	Salade de tomates maïs Hachis parmentier Salade Fromage Paris Brest	Betteraves rouges Tortellini à la provençale Emmental râpé Biscuit Crème dessert vanille	Repas froid Salade de tomates Salade de pâtes au poulet Mayonnaise Biscuit Compote
JEUDI				
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