

# 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
<b>LUNDI</b>	<p><b>Coleslaw</b> </p> <p><b>Tortellini pomodoro mozzarella</b></p> <p><b>Emmental râpé</b></p> <p>Biscuit</p> <p><b>Yaourt brassé aux fruits</b></p>	<p>Radis + beurre</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Salade</p> <p><b>Camembert</b> </p> <p>Compote</p>	<p>Salade mexicaine</p> <p>Escalope de poulet à la provençale</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Ratatouille</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Macédoine</b> </p> <p><b>Lasagnes de légumes</b></p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Yaourt nature sucré</b></p>	<p><b>FÉRIÉ</b></p> <p></p> <p><i>Congé de la Pentecôte</i></p>
<b>MARDI</b>	<p>Charcuterie</p> <p>Carbonade</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Haricots verts</p> <p><b>Edam</b> </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Croque veggie à la tomate</p> <p>Boullgour aux petits légumes</p> <p>Sauce</p> <p>Biscuit</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p><b>Salade de tomates</b> </p> <p>Jambon (P)</p> <p>Purée</p> <p>Salade</p> <p>Biscuit</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Chou-fleur à la vinaigrette</p> <p>Calamars</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Salade</p> <p>Sauce tartare</p> <p>Bûchette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade mêlée </p> <p><b>Omelette</b></p> <p><b>Boullgour Sauce curry</b></p> <p>Biscuit</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p>
<b>JEUDI</b>	<p>Macédoine</p> <p><b>Colin (MSC)</b> </p> <p>Riz</p> <p>Sauce à l'oseille</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>	<p><b>Salade de concombres</b> </p> <p><b>Sauté de porc à la dijonnaise (P)</b></p> <p><b>Tortis</b></p> <p><b>Emmental râpé</b></p> <p>Fromage</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p><b>FÉRIÉ</b></p> <p></p> <p><i>Fête de l'Ascension</i></p>	<p><b>Menu Africain</b></p> <p>Salade Kachumbari </p> <p>Bœuf massalé </p> <p>Riz</p> <p>Sauce</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>	<p>Hot dog (P)</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Salade</p> <p>Ketchup</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>VENREDI</b>	<p><b>FÉRIÉ</b></p> <p></p> <p>Bonne fête du travail !</p>	<p><b>FÉRIÉ</b></p> <p></p>	<p><b>PAS DE REPAS</b></p>	<p>Salade waldorf</p> <p><b>Spaghettis à la carbonara (P)</b> </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Biscuit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates mozzarella</p> <p><b>Gratiné de poisson (MSC)</b> </p> <p><b>Riz</b> </p> <p>Sauce</p> <p>Fromage</p> <p>Tartelette noix de coco</p>

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)



	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	Chou-fleur à la vinaigrette 	Salade mêlée	Melon	Salade esäu	<b>Melon</b> 
	<b>Boulettes</b>	Blanquette de volaille	<b>Dos de colin (MSC)</b> 	Bœuf aux oignons	Spaghettis à la bolognaise
	<b>Semoule</b> <b>Légumes couscous</b>	Pommes croquettes Gratin de chou-fleur	Riz Sauce basilic	Pommes de terre Etuvée de carottes	Emmental râpé
	<b>Gouda</b>	Carré président	Biscuit	<b>Fromage frais</b> 	Biscuit
	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b> 	Flan au chocolat	Salade de fruits	Mousse au chocolat
MARDI	<b>Carottes râpées HVE</b> 	<b>Betteraves rouges</b> 	<b>Salade florida</b> 	Pastèque	Radis + beurre
	Rougail saucisse (P)	<b>Bolognaise végétale</b>	<b>Omelette</b>	Curry de pois chiches	<b>Pépites de poisson (MSC)</b> 
	Riz Sauce	<b>Tortis</b> <b>Emmental râpé</b>	<b>Coquillettes</b> <b>Sauce aux champignons</b> <b>Emmental râpé</b>	Riz Sauce	Purée Salade Sauce
	Biscuit	Fruit de saison	Fromage	Fromage	Carré président
	Nappé caramel	<b>Yaourt nature sucré</b>	<b>Fruit de saison</b>	Crème dessert vanille	Fruit de saison
JEUDI	<b>Melon</b> 	Pastèque	Hamburger	Salade arlequin	Salade de tomates
	Rôti de dinde	Chili con carne	Pommes américaines	Parmentier de thon	Aiguillette de blé au fromage
	Macaroni Sauce estragon Emmental râpé	Riz Sauce	Salade Ketchup	Salade	Riz Sauce forestière
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fruit de saison
	Glace	Tarte aux pommes	Yaourt aromatisé	Beignet à la framboise	Flan vanille
VENDREDI		<b>Repas froid</b>		<b>Macédoine</b> 	<b>Repas froid</b> 
	Salade de concombres	Salade de tomates	Chou-fleur à la vinaigrette	<b>Tajine de boulettes</b>	<b>Salade de concombres</b>
	Palets fromagers	Jambon (P)	Rôti de porc sauce charcutière (P)	<b>Légumes</b> <b>Semoule</b>	<b>Salade de pâtes au poulet</b>
	Purée de potiron Sauce moutarde	Taboulé Mayonnaise	Boulgour <b>Ratatouille</b> 	<b>Mimolette</b>	Sauce cocktail
	Biscuit	Biscuit	Edam	<b>Fruit de saison</b>	Fromage
Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Glace		<b>Compote</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