


















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	<p>FÉRIÉ</p>  <p>Menu Végétarien</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Tortis</p> <p>Sauce dijonnaise</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Cake aux pépites de chocolat</p>	<p>Nuggets de poulet</p> <p>Boulgour</p> <p>Ratatouille</p> <p>Mimolette </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu Végétarien </p> <p>Coleslaw</p> <p>Tortellini pomodoro mozzarella</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt brassé</p>	<p>Boulettes </p> <p>Semoule</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Blanquette de poisson (MSC) </p> <p>Riz</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>
MARDI	<p>Lasagnes de légumes</p> <p>Brie</p> <p>Compote </p>	<p>Salade mêlée aux croûtons</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Semoule</p> <p>Sauce tomate</p> <p>Crème dessert vanille </p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Salade</p> <p>Glace</p>	<p>Rôti de bœuf</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Haricots verts</p> <p>Sauce brune</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Calamars à la Romaine</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Salade</p> <p>Sauce tartare</p> <p>Fromage frais</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Spaghettis à la carbonara (P)</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Mousse au chocolat</p>
JEUDI	<p>Betteraves rouges </p> <p>Boulettes de porc (P)</p> <p>Riz</p> <p>Sauce charcutière</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>FÉRIÉ</p> 	<p>FÉRIÉ</p> 	<p>Hot dog (P)</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Salade</p> <p>Ketchup</p> <p>Nappé caramel</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade composée</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Farfalles</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>FÉRIÉ</p> 
VENDREDI	<p>Veau à l'ancienne</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Petits pois</p> <p>Carré président</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Œuf mayonnaise</p> <p>Thon à la catalane</p> <p>Macaroni</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu Végétarien </p> <p>Macédoine</p> <p>Curry de pois chiches</p> <p>Riz</p> <p>Sauce</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade de concombres bulgare</p> <p>Pépites de poisson (MSC) </p> <p>Riz</p> <p>Sauce citron</p> <p>Beignet à la framboise</p>	<p>Menu Western </p> <p>Salade mexicaine</p> <p>Pulled pork sauce barbecue (P)</p> <p>Pommes américaines</p> <p>Salade</p> <p>Banana bread</p>	<p>PAS DE REPAS</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 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
LUNDI	<p>Chipolatas (P)</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Salade</p> <p>Mayonnaise</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>FÉRIÉ</p> <p>Pentecôte</p>	<p>Menu Végétarien </p> <p>Salade florida</p> <p>Palets fromagers</p> <p>Coquillettes</p> <p>Sauce au curry</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Pastèque </p> <p>Emincé de poulet aux champignons</p> <p>Riz</p> <p>Sauce</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Melon </p> <p>Carbonade</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Salade</p> <p>Mousse au chocolat</p>
MARDI	<p>Salade de concombres </p> <p>Gratiné de poulet</p> <p>Riz</p> <p>Sauce</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Menu Végétarien</p> <p>Menu froid</p> <p>Melon</p> <p>Salade de pâtes aux fromages</p> <p>Sauce cocktail</p> <p>Glace</p>	<p>Paupiette de veau marengo</p> <p>Pommes croquettes</p> <p>Haricots verts</p> <p>Rondelé AFH</p> <p>Compote </p> <p>Menu Végétarien</p> <p>Pastèque</p> <p>Croque veggie à la tomate</p> <p>Farfalles</p> <p>Sauce</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Bœuf strogonoff</p> <p>Pommes röstis</p> <p>Petits pois</p> <p>Carré président</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Melon</p> <p>Colin (MSC) </p> <p>Riz</p> <p>Tomate à la provençale</p> <p>Sauce citron</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Œuf mayonnaise</p> <p>Palets fromagers</p> <p>Semoule</p> <p>Duo de courgettes jaune et verte</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Pommes américaines</p> <p>Salade</p> <p>Ketchup</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Poisson à la provençale (MSC) </p> <p>Semoule</p> <p>Ratatouille</p> <p>Bûchette</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Menu Végétarien</p> <p>Coleslaw (carottes HVE) </p> <p>Aiguillette de blé à l'emmental</p> <p>Purée</p> <p>Sauce paprika</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
JEUDI	<p>Glace</p> <p>Salade de tomates</p> <p>Poisson pané (MSC) </p> <p>Purée</p> <p>Salade</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Tajine de boulettes</p> <p>Légumes</p> <p>Semoule</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu froid</p> <p>Salade de concombres</p> <p>Jambon (P)</p> <p>Taboulé </p> <p>Mayonnaise</p> <p>Glace</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Menu froid</p> <p>Salade de tomates </p> <p>Salade de pâtes au poulet</p> <p>Sauce cocktail</p> <p>Compote</p>	<p>Radis + beurre</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Macaroni</p> <p>Sauce au thym</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Croissillon pommes</p>
 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