


























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>Carottes râpées </p> <p>Omelette</p> <p>Tortis</p> <p>Sauce dijonnaise</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fromage</p> <p>Cake aux pépites de chocolat</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Boulgour</p> <p>Ratatouille</p> <p>Mimolette </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw </p> <p>Tortellini pomodoro mozzarella</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Biscuit</p> <p>Yaourt brassé</p>	<p>Salade de haricots verts </p> <p>Boulettes</p> <p>Semoule</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou-fleur à la vinaigrette</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>Radis + beurre</p> <p>Lasagnes de légumes</p>	<p>Salade mêlée aux croûtons</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Semoule aux olives</p> <p>Sauce tomate</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Salade</p> <p>Fromage</p> <p>Beignet à la framboise</p>	<p>Surimi mayonnaise</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>Macédoine</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>Biscuit</p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	<p>Macédoine</p> <p>Waterzoï de poulet</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Salade</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Crème dessert vanille </p> <p>Salade esaü</p> <p>Bœuf aux oignons </p> <p>Pommes de terre</p> <p>Etuvée de carottes</p> <p>Edam </p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Salade de concombres</p> <p>Gratiné de poisson (MSC) </p> <p>Coquillettes </p> <p>Biscuit</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Salade de soja</p> <p>Escalope de poulet tandoori</p> <p>Boulgour </p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Bûchette</p> <p>Compote </p>	<p>Salade waldorf</p> <p>Sauté de veau aux champignons</p> <p>Riz </p> <p>Petits pois</p> <p>Biscuit</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Betteraves rouges </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes de terre aux oignons</p> <p>Tomates provençale</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Paris brest</p>
JEUDI	<p>Betteraves rouges </p> <p>Boulettes de porc (P)</p> <p>Riz</p> <p>Sauce charcutière</p> <p>Biscuit</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>Fromage</p> <p>Nappé caramel</p>	<p>Salade composée</p> <p>Bolognaise végétale </p> <p>Farfalles</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>FÉRIÉ</p> 
VENDRÉDI	<p>Charcuterie</p> <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>Salade de maïs</p> <p>Thon à la catalane</p> <p>Macaroni</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Biscuit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine </p> <p>Curry de pois chiches</p> <p>Riz</p> <p>Sauce</p> <p>Fruit</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>Fromage</p> <p>Glace</p>	<p>Menu Western </p> <p>Salade mexicaine</p> <p>Pulled pork sauce barbecue (P)</p> <p>Pommes américaines</p> <p>Salade</p> <p>Fromage</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	Salade de maïs Chipolatas (P) Pommes sautées Salade Mayonnaise Chanteneige Fruit de saison	FÉRIÉ 	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
MARDI	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 stroganoff Pommes röstis 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
MERCREDI	Céleri rémoulade Burger de bœuf Semoule Ratatouille Biscuit Crème dessert chocolat Menu froid	Salade composée Timbale de poisson (MSC) Riz Sauce Biscuit Nappé caramel	Macédoine Escalope de poulet à l'estragon Purée Salade Fromage frais Fruit de saison	Carottes râpées Pépites de poisson (MSC) Boullgour aux petits légumes Sauce Biscuit Yaourt brassé aux fruits	Céleri rémoulade Omelette Riz Sauce moutarde Fromage Pâtisserie
JEUDI	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	Salade fraîcheur Burger de bœuf 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
VENREDI	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	Menu Froid Salade de concombres Jambon (P) Taboulé Mayonnaise Fromage Croisillon pommes	Salade marocaine Rôti de dinde Macaroni Sauce au thym Emmental râpé Fromage Glace	Menu froid 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