

Menus du 25 Avril au 7 Juillet 2022



Sobrie Restauration

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologiques

Produits Labelisés

	Du 25 au 29 Avril	Du 2 au 6 Mai	Du 9 au 13 Mai	Du 16 au 20 Mai	Du 23 au 27 Mai	Du 30/05 au 3 Juin
L	Betteraves rouges	Salade Esaü			Betteraves rouges	Carottes râpées
U	Palets fromagés	Sauté de porc (P) au Romarin	Emincé de poulet Tandoori	Calamars à la Romaine	Blanquette de volaille	Lasagnes de légumes
N	Semoule, ratatouille	Pommes de terre	Pommes de terre	Pommes de terre, salade Sauce tartare	Riz, sauce	Salade
D		Haricots verts	Salade	Camembert		
I	Mousse au chocolat	Nappé caramel	Carré	Compote	Crème dessert chocolat	Yaourt nature sucré
		Carottes râpées	Fruit de saison	Salade de concombres		
M	Carbonade	Lasagnes	Salade waldorf	Saucisse de Strasbourg (P)	Jambon supérieur (P)	Porc (P) aux olives
A	Pommes sautées	Salade	Collin meunière (MSC)	Boulgour, piperade	Pommes croquettes Salade, mayonnaise	Pommes sautées, petits pois
R	Salade	Yaourt nature sucré	Riz, sauce aux poireaux	Liégeois vanille	Bûchette au lait mélangé	Brie
D	Mimiolette	Salade de tomates	Petit filou chocolat		Fruit de saison	Fruit de saison
I	Fruit de saison	Omelette	Hamburger	Boeuf aux oignons	FÉRIÉ	Pastèque
	Macédoine	Macaronis, sauce paprika Emmental râpé	Pommes américaines Salade, ketchup	Pommes rôtis, courgettes	ASCENSION	Cordon bleu
J	Rôti de dinde	Glace	Yaourt aromatisé	Edam		Purée au lait, sauce Dijonnaise
E	Purée de carottes Sauce fromage ail et fines herbes		Salade Marocaine	Glace		Paris Brest
U	Beignet à la framboise	Boulettes	Tortellini ricotta épinards	Pizza		Salade de tomates
D	Salade mêlée aux croûtons	Légumes tajine, semoule	Emmental râpé	Bolognaise végétale		Timbale de poisson (MSC)
V	Gratiné de poisson (MSC)	Gouda	Gâteau Basque	Tortis, emmental râpé	PAS DE REPAS	Riz
E	Riz	Fruit de saison		Fruit de saison		Crème dessert vanille
N	Brassé aux fruits					

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus du 25 Avril au 7 Juillet 2022



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologiques



Produits Labelisés

	Du 6 au 10 Juin	Du 13 au 17 Juin	Du 20 au 24 Juin	Du 27/06 au 1er Juillet	Du 4 au 7 Juillet
LUNDI	LUNDI PENTECOTE	Bœuf à la provençale Pommes sautées Ratatouille Edam Fruit de saison	Chicken burger Pommes américaines Salade, ketchup Brassé aux fruits	Pastèque Escalope de poulet au thym et citron Pommes noisettes Haricots beurre Nappé caramel	Melon Donut's de poulet au fromage Macaronis, sauce moutarde Liégeois chocolat
MARDI	Melon Omelette Coquillettes, sauce tomate Emmental râpé Yaourt aromatisé	Menu Espagnol Pastèque Paëlla Sauce Pâtisserie	Melon Sauté de porc (P) Semoule aux olives, sauce Mousse au chocolat	Macédoine Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Crème dessert vanille	Betteraves rouges Hachis parmentier Salade Yaourt nature sucré
JEUDI	Salade Grecque Pépites de poisson (MSC) Pommes de terre Gratin de courgettes, sauce Glace	Friand au fromage Parmentier de lentilles Salade Liégeois chocolat	Waterzoï de poisson (MSC) Riz, julienne de légumes Sauce Vache picon Flan pâtissier	Boulettes végétales Semoule, légumes couscous Mimolette Fruit de saison	Repas froid Œuf dur Carottes râpées Taboulé, mayonnaise Gouda Compote
VENREDI	Chipolatas (P) Taboulé, salade de tomates Sauce barbecue Fromage frais Fruit de saison	Céleri rémoulade Jambon supérieur (P) Farfalles, sauce brune Emmental râpé Fruit de saison	Repas froid Carottes râpées Salade de pâtes au fromage Sauce cocktail Compote	Rôti de porc (P) sauce charcutière Tomate provençale Pommes de terre Fromage frais Glace	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements