

# Menus du 1er Mai au 7 Juillet 2023 (1/2)



Sobrie Restauration



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

	Du 1er au 5 Mai	Du 8 au 12 Mai	Du 15 au 19 Mai	Du 22 au 26 Mai	Du 29/05 au 2 Juin
LUNDI	<b>FÉRIÉ</b> 	<b>FÉRIÉ</b> 			<b>FÉRIÉ</b> 
	Betteraves rouges  Tortellini ricotta épinard	Hachis parmentier 	Boulettes  Semoule  Légumes couscous  Edam  Fruit de saison	Betteraves rouges Lasagne de légumes 	Yaourt brassé aux fruits 
	Emmental râpé	Salade  Fromage frais 	Céleri rémoulade Sauté de porc à la moutarde (P) 	Goulash 	Jambon (P) 
	Crème dessert vanille 	Fruit de saison 	Pommes de terre Chou-fleur  Flan vanille	Pommes de terre Salade  Bûchette au lait mélangé  Fruit de saison 	Pommes croquettes Salade Mayonnaise  Camembert   Fruit de saison 
MARDI	Carbonade 	Chicken burger	<b>FÉRIÉ</b> 	Salade de tomates Emincé de volaille aux champignons 	Salade de concombres Galette de soja
	Boulgour Haricots verts	Frites Salade, ketchup		Pommes sautées Petits pois	Tortis Emmental râpé Sauce au curry
	Mimolette 	Yaourt nature sucré 		Glace	Gâteau basque
JEUDI	Poire au sirop  	Salade florida 	<b>PAS DE REPAS</b>	Carottes râpées (HVE)  	Pastèque
	Salade de tomates	Bolognaise de lentilles		Colin au basilic (MSC)  	Paëlla de volaille 
	Calamars à la romaine	Tortis Emmental râpé		Riz  Sauce	Sauce
VENDREDI	Pommes de terre  Salade, sauce tartare	Paris Brest		Mousse au chocolat	Yaourt aromatisé 
	Glace				

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Menus du 1er Mai au 7 Juillet 2023 (2/2)



Sobrie Restauration

	Du 5 au 9 Juin	Du 12 au 16 Juin	Du 19 au 23 Juin	Du 26 au 30 Juin	Du 3 au 7 Juillet
LUNDI	<b>Poisson poêlé au beurre (MSC)</b> Boulgour Piperade <b>Mimolette</b> Fruit de saison <b>Coleslaw</b> Chili con carne	Pastèque <b>Escalope de poulet aux petits légumes</b> <b>Riz</b> Sauce Yaourt aromatisé	<b>Boulettes</b> Semoule <b>Légumes couscous</b> Brie Fruit de saison	Pastèque Quenelle de veau <b>Riz</b> Sauce suprême Mousse au chocolat	<b>Melon</b> <b>Gratin de pâtes au poulet</b> Liégeois vanille
	Pommies de terre Yaourt nature sucré <b>Menu du cirque</b> Salade arlequin Hot dog (P) Frites Salade, ketchup Mr Freeze Melon Croque veggie à la tomate	Pommes de terre Courgettes Vache picon <b>Fruit de saison</b> Rôti de porc (P) à la charcutière <b>Pommes sautées</b> Brocolis Gouda Salade de fruits Macédoine <b>Omelette</b> Macaroni Emmental râpé Sauce basquaise Donut's	Carottes râpées (HVE) Palets fromagés Purée au lait Salade Sauce dijonnaise <b>Liégeois chocolat</b> <b>Melon</b> Saucisse (P) Salade de pâtes Sauce cocktail Glace Salade grecque <b>Bœuf à la provençale</b> <b>Pommes de terre</b> Tomate provençale Yaourt aux fruits	<b>Jambon (P)</b> Frites Mayonnaise Carré président <b>Fruit de saison</b> <b>Coleslaw</b> <b>Bolognaise végétale</b> <b>Spaghettis</b> Emmental râpé Yaourt aromatisé Salade marocaine <b>Brandade de poisson (MSC)</b> Salade Tartelette au citron	Burger de bœuf à l'échalote Pommes de terre Haricots verts <b>Fromage frais</b> Fruit de saison Concombres au mais Poisson + sauce <b>Riz</b> Yaourt brassé aux fruits Œufs durs <b>Carottes râpées</b> Taboulé Mayonnaise <b>Mimolette</b> Compote
MARDI					
MERCREDI					
JEUDI					
VENREDI					

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