

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 Sauce dijonnaise Emmental râpé</p> <p>Cake aux pépites de chocolat </p>	<p>Nuggets de poulet Nuggets de poisson</p> <p>Boulgour Ratatouille</p> <p>Mimolette </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw </p> <p>Tortellini pomodoro mozzarella </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt brassé </p>	<p>Boulettes </p> <p>Boulettes de soja</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>Betteraves rouges </p> <p>Boulettes de porc (P) </p> <p>Œuf mornay</p> <p>Riz Sauce charcutière</p> <p>Yaourt nature sucré </p>	<p>Salade mêlée aux croûtons</p> <p>Rôti de dinde </p> <p>Emincé végétal</p> <p>Semoule aux olives Sauce tomate</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Hachis parmentier Parmentier de soja</p> <p>Salade</p> <p>Glace</p>	<p>Rôti de bœuf</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes de terre Haricots verts Sauce brune</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Calamars à la Romaine</p> <p>Pommes de terre Salade Sauce tartare</p> <p>Maroilles AOP </p> <p>Salade de fruits</p> <p>Salade composée</p> <p>Bolognaise végétale </p>	<p>Spaghettis à la carbonara (P)</p> <p>Thon à la catalane</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Mousse au chocolat</p>
JEUDI	<p>FÉRIÉ</p> 	<p>FÉRIÉ</p> 	<p>FÉRIÉ</p> 	<p>Hot dog (P)</p> <p>Saucisse végétale</p> <p>Frites Salade Ketchup</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Farfalles Emmental râpé</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>FÉRIÉ</p> 
VENDREDI	<p>Veau à l'ancienne Colin au citron</p> <p>Pommes de terre Petits pois</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de maïs Thon à la catalane</p> <p>Macaroni Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</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 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>Colin à l'oseille</p> <p>Pommes américaines 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



Produit Label



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	Chipolatas (P)	FÉRIÉ 	Salade florida 	Pastèque	Melon 
	Omelette		Omelette 	Emincé de poulet aux champignons 	Carbonade
	Frites		Coquillettes 	Tarte aux poireaux	Surimi mayonnaise
	Salade		Sauce au curry 	Riz 	Pommes sautées
	Mayonnaise		Emmental râpé 	Sauce	Salade
MARDI	Chanteneige	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Crème dessert vanille 	Mousse au chocolat
	Fruit de saison 	Paupiette de veau marengo	Bœuf stroganoff	Betteraves rouges 	Poisson à la provençale (MSC) 
	Salade de concombres 	Colin marengo	Waterzoï de poisson	Palets fromagers	Semoule
	Gratiné de poulet 	Pommes croquettes	Pommes röstis	Pommes de terre	Ratatouille
	Gratiné de poisson	Haricots verts	Petits pois	Duo de courgettes jaune et verte	Bûchette
Riz 	Rondelé AFH	Saint Nectaire AOP 	Fromage blanc nature sucré	Fruit de saison	
Sauce	Compote 	Fruit de saison		Coleslaw (carottes HVE) 	
Yaourt nature sucré	Pastèque	Melon	Cheeseburger	Aiguillette de blé à l'emmental	
Menu froid	Croque veggie à la tomate	Colin (MSC) 	Fish burger	Purée	
Melon	Farfalles	Riz	Frites	Salade	
Salade de pâtes aux fromages	Sauce	Tomate à la provençale	Salade	Ketchup	
	Emmental râpé	Sauce citron			
Sauce cocktail	Eclair au chocolat	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	
		Menus froids	Salade marocaine	Menu froid	
Glace	Tajine de boulettes 	Salade de concombres	Rôti de dinde 	Salade de tomates 	
Salade de tomates	Boulettes de soja	Jambon (P)	Thon à la catalane	Salade de pâtes au poulet 	
Poisson pané (MSC) 	Légumes 	Œufs durs	Macaroni	Salade de pâtes aux fromages	
	Semoule 	Taboulé 	Sauce au thym	Sauce cocktail 	
Purée	Edam 	Mayonnaise	Emmental râpé		
Salade	Fruit de saison	Glace		Compote	
Yaourt à boire			Croisillon pommes		

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



Produit Label



Produits Labelisés