





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 Omelette Tortis Sauce dijonnaise Emmental râpé</p> <p>Cake aux pépites de chocolat</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade mêlée aux croûtons Rôti de dinde Semoule aux olives Sauce tomate</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Nuggets de poulet Boulgour Ratatouille</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Salade de tomates Hachis parmentier Salade</p> <p>Beignet à la framboise</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Coleslaw Tortellini pomodoro mozzarella Emmental râpé</p> <p>Yaourt brassé</p> <p>Rôti de bœuf Pommes de terre Haricots verts Sauce brune Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Boulettes</p> <p>Semoule Légumes couscous</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Calamars à la Romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Fromage frais Salade de fruits</p> <p>Menu Végétarien</p> <p>Salade composée</p> <p>Bolognaise végétale</p> <p>Farfalles Emmental râpé</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Menu Western</p> <p>Salade mexicaine Pulled pork sauce barbecue (P) Pommes américaines Salade</p> <p>Banana bread</p>	<p>Blanquette de poisson (MSC)</p> <p>Riz Gratin de courgettes Camembert Fruit de saison</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Spaghettis à la carbonara (P) Emmental râpé Mousse au chocolat</p> <p>FÉRIÉ</p>  <p>PAS DE REPAS</p>
MARDI	<p>Menu Végétarien</p> <p>Lasagnes de légumes Brie</p> <p>Compote</p> <p>Betteraves rouges</p> <p>Boulettes de porc (P) Riz Sauce charcutière Légumes</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>FÉRIÉ</p>  <p>Salade de maïs Thon à la catalane Macaroni Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>FÉRIÉ</p>  <p>Macédoine</p> <p>Emincé de volaille</p> <p>Riz Sauce Légumes</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Hot dog (P) Pommes sautées Salade Ketchup</p> <p>Nappé caramel</p> <p>Salade de concombres bulgare</p> <p>Pépites de poisson (MSC)</p> <p>Riz Sauce citron Légumes</p> <p>Glace</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade de légumes Gouda Fruit de saison</p>	<p>Blanquette de poisson (MSC)</p> <p>Riz Gratin de courgettes Camembert Fruit de saison</p>
MERcredi						
JEUDI						
VENdredi						
DREdi						
di						

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 Biologiques



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>Omelette</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>Légumes</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>Gratin de poulet</p> <p>Riz</p> <p>Sauce</p> <p>Légumes</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Paupiette de veau marengo</p> <p>Pommes croquettes</p> <p>Haricots verts</p> <p>Rondelé AFH</p> <p>Compote </p>	<p>Bœuf stroganoff</p> <p>Pommes röstis</p> <p>Petits pois</p> <p>Carré président</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Betteraves rouges </p> <p>Palets fromagers</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Duo de courgettes jaune et verte</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Poisson à la provençale (MSC) </p> <p>Semoule</p> <p>Ratatouille</p> <p>Bûchette</p> <p>Fruit de saison</p>
MERcredi	<p>Menu Végétarien</p> <p>Menu froid</p> <p>Melon</p> <p>Salade de pâtes au fromage</p> <p>Sauce cocktail</p> <p>Eclair au chocolat</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>Glace</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>Cheeseburger</p> <p>Potatoes</p> <p>Salade</p> <p>Ketchup</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>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>Croisillon pommes</p>	<p>Salade marocaine</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Macaroni</p> <p>Sauce au thym</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Glace</p>	<p>Menu froid </p> <p>Salade de tomates</p> <p>Salade de pâtes au poulet</p> <p>Sauce cocktail</p> <p>Compote</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