

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



Sobrie Restauration

	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	FÉRIÉ 	FÉRIÉ 	 Boulettes Semoule Légumes couscous Edam Fruit de saison	Menu Végétarien Betteraves rouges Lasagne de légumes Yaourt brassé aux fruits	FÉRIÉ <i>Pentecôte</i>
MARDI	Menu Végétarien Betteraves rouges Tortellini ricotta épinard Emmental râpé Liégeois vanille	 Hachis parmentier Salade Fromage frais Fruit de saison	Céleri rémoulade Sauté de porc à la moutarde (P) Pommes de terre Chou-fleur Flan vanille	Goulash Pommes de terre Salade Bûchette au lait mélangé Fruit de saison	Jambon (P) Pommes croquettes Salade Mayonnaise Camembert Fruit de saison
MERCREDI	Paupiette de veau marengo Pommes sautées Petits pois Carré président Fruit de saison	Salade de concombres Colin au citron (MSC) Riz Sauce Crème dessert chocolat	Salade mêlée Gratiné de poulet à la tomate Pennes Emmental râpé Beignet aux pommes	Salade fraîcheur Palets fromagés Boullgour aux petits légumes Sauce Compote	Macédoine Bœuf à la provençale Pommes de terre Ratatouille Nappé caramel
JEUDI	 Carbonade Boullgour Haricots verts Mimolette Poire au sirop	Chicken burger Pommes américaines Salade, ketchup Yaourt nature sucré	FÉRIÉ <i>Fête de l'Ascension</i> 	Salade de tomates Emincé de volaille aux champignons Pommes sautées Petits pois Glace	Menu Végétarien Salade de concombres Galette de soja Farfalles Emmental râpé Sauce au curry Gâteau basque
 VENDREDI	Salade de tomates Calamars à la romaine Pommes de terre Salade, sauce tartare Glace	Menu Végétarien Salade florida Bolognaise de lentilles Tortis Emmental râpé Paris Brest	PAS DE REPAS	Carottes râpées (HVE) Colin au basilic (MSC) Riz Sauce Mousse au chocolat	 Pastèque Paëlla de volaille Sauce Yaourt aromatisé



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

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	<p>Poisson poêlé au beurre (MSC) </p> <p>Boulgour Piperade Mimolette Fruit de saison</p>	<p>Pastèque Escalope de poulet aux petits légumes</p> <p>Riz Sauce</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Boulettes </p> <p>Semoule Légumes couscous</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque Quenelle de veau</p> <p>Riz Sauce suprême</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Melon </p> <p>Gratin de pâtes au poulet</p>
MARDI	<p>Coleslaw </p> <p>Chili con carne</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Yaourt nature sucré </p>	<p>Poisson pané (MSC) </p> <p>Pommes de terre Courgettes Vache picon Fruit de saison</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Carottes râpées (HVE) </p> <p>Palets fromagés</p> <p>Purée au lait Salade Sauce dijonnaise</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Jambon (P) </p> <p>Pommes röstis Petits pois, mayonnaise Carré président</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Liégeois vanille</p> <p>Burger de bœuf à l'échalote</p>
MERCREDI	<p>Emincé de volaille </p> <p>Semoule aux olives Sauce</p> <p>Carré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates </p> <p>Steak haché</p> <p>Coquillettes Sauce brune Emmental râpé</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p>	<p>Pamplemousse + sucre</p> <p>Pépites de poisson (MSC) </p> <p>Riz Sauce basilic</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Menu Végétarien </p> <p>Coleslaw</p> <p>Bolognaise végétale</p> <p>Spaghettis Emmental râpé</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Betteraves rouges Aiguillettes de blé</p> <p>Purée Sauce tandoori</p> <p>Yaourt</p>
JEUDI	<p>Menu du cirque</p> <p>Salade arlequin</p> <p>Hot dog (P) </p> <p>Pommes américaines Salade, ketchup</p> <p>Glace</p>	<p>Rôti de porc (P) à la charcutière</p> <p>Pommes sautées Brocolis Gouda Salade de fruits</p>	<p>Melon</p> <p>Saucisse (P)</p> <p>Salade de pâtes Sauce cocktail</p> <p>Glace</p>	<p>Menu Végétarien </p> <p>Coleslaw</p> <p>Bolognaise végétale</p> <p>Spaghettis Emmental râpé</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Concombres au maïs Waterzoï de poisson (MSC) </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p>
 VENDREDI	<p>Menu Végétarien</p> <p>Melon</p> <p>Croque veggie à la tomate</p> <p>Purée au lait Sauce aux poivrons</p> <p>Crème dessert vanille </p>	<p>Menu Végétarien </p> <p>Betteraves rouges</p> <p>Omelette</p> <p>Macaroni Emmental râpé Sauce basquaise</p> <p>Donut's</p>	<p>Salade grecque</p> <p>Bœuf à la provençale </p> <p>Pommes de terre Tomate provençale</p> <p>Nappé caramel</p>	<p>Menu Végétarien </p> <p>Salade marocaine</p> <p>Brandade de poisson (MSC) </p> <p>Salade</p> <p>Tartelette au citron</p>	<p>Menu Végétarien </p> <p>Œufs durs</p> <p>Carottes râpées Taboulé Mayonnaise</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote</p>

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