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

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produits Biologique

Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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) Frites Salade Mayonnaise Chanteneige **Fruit de saison**	***FÉRIÉ*** Pentecôte	**Salade florida** **Omelette** **Coquillettes** **Sauce au curry** **Emmental râpé** **Yaourt aromatisé**	**Pastèque** **Emincé de poulet aux champignons** **Riz** **Sauce** **Crème dessert vanille**	**Melon** Carbonade Pommes sautées Salade Mousse au chocolat
MARDI	**Salade de concombres** **Gratiné de poulet** **Riz** **Sauce** **Yaourt nature sucré**	Paupiette de veau marengo Pommes croquettes Haricots verts Rondelé AFH **Compote**	Bœuf strogonoff Pommes röstis Petits pois Carré président Fruit de saison	**Betteraves rouges** Palets fromagers Pommes de terre Duo de courgettes jaune et verte Fromage blanc nature sucré	**Poisson à la provençale (MSC)** Semoule Ratatouille Bûchette Fruit de saison
JEUDI	**Menu froid** Melon Salade de pâtes aux fromages Sauce cocktail Glace	Pastèque Croque veggie à la tomate Farfalles Sauce Emmental râpé Eclair au chocolat	Melon **Colin (MSC)** Riz Tomate à la provençale Sauce citron Liégeois chocolat	Cheeseburger Frites Salade Ketchup Fruit de saison	Coleslaw **(carottes HVE)** Aiguillette de blé à l'emmental Purée Sauce paprika Yaourt nature sucré
VENDREDI	Salade de tomates **Poisson pané (MSC)** Purée Salade Yaourt à boire	**Tajine de boulettes** **Légumes Semoule** **Edam** Fruit de saison	**Menu froid** Salade de concombres Jambon (P) **Taboulé** Mayonnaise Glace	Rôti de dinde Macaroni Sauce au thym Emmental râpé Fromage Croisillon pommes	**Menu froid** **Salade de tomates** **Salade de pâtes au poulet** **Sauce cocktail** **Compote**

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produits Biologique

Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements