























Menus du 27 Avril au 3 Juillet 2026 (1/2)
















	27/04 au 1er Mai	Du 4 au 8 Mai	Du 11 au 15 Mai	Du 18 au 22 Mai	Du 25 au 29 Mai
L U N D I	<p>Coleslaw </p> <p>Tortellini pomodoro mozzarella</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p>	<p>Hachis parmentier</p> <p>Salade</p> <p>Camembert </p> <p>Compote</p>	<p>Escalope de poulet à la provençale</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Ratatouille</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine </p> <p>Lasagnes de légumes</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>FÉRIÉ</p>  <p>Congé de la Pentecôte</p>
	<p>Carbonade</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Haricots verts</p> <p>Edam </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Croque veggie à la tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Sauce</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Salade de tomates </p> <p>Jambon (P)</p> <p>Purée</p> <p>Salade</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Calamars</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Salade</p> <p>Sauce tartare</p> <p>Bûchette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade mêlée </p> <p>Omelette</p> <p>Semoule</p> <p>Sauce curry</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
	<p>Macédoine</p> <p>Colin (MSC) </p> <p>Riz</p> <p>Sauce à l'oseille</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Salade de concombres </p> <p>Sauté de porc à la dijonnaise (P)</p> <p>Tortis</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Glace</p>	<p>FÉRIÉ</p>  <p>Fête de l'Ascension</p>	<p>Menu Africain</p> <p>Salade Kachumbari </p> <p>Bœuf massalé </p> <p>Riz</p> <p>Sauce</p> <p>Tartelette noix de coco</p>	<p>Saucisse (P)</p> <p>Frites</p> <p>Salade</p> <p>Ketchup</p> <p>Fruit de saison</p>
	<p>FÉRIÉ</p>  <p>Bonne fête du travail !</p>	<p>FÉRIÉ</p>  <p>VICTOIRE 1945 8 MAI</p>	<p>PAS DE REPAS</p>	<p>Salade waldorf</p> <p>Spaghettis à la carbonara (P) </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Salade de tomates mozzarella</p> <p>Gratin de poisson (MSC) </p> <p>Riz </p> <p>Sauce</p> <p>Glace</p>
	<p>Tous nos viandes Bovines et Porcines sont françaises</p>  <p>Tous nos œufs sont pondus en France</p>  <p>Nouveau Produit</p>  <p>Produits Biologique</p>  <p>Produits Labelisés</p> 				

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus du 27 Avril au 3 Juillet 2026 (2/2)



Sobrie Restaurant

	Du 1er au 5 Juin	Du 8 au 12 Juin	Du 15 au 19 Juin	Du 22 au 26 Juin	Du 29/06 au 3 Juillet
LUNDI	 Boulettes Semoule Légumes couscous Gouda Fruit de saison	Blanquette de volaille Pommes croquettes Gratin de chou-fleur Carré président Fruit de saison 	Melon Dos de colin (MSC)  Riz Sauce basilic Flan au chocolat	Bœuf aux oignons Pommes de terre Etuvée de carottes Fromage frais 	Melon  Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Mousse au chocolat
	Carottes râpées HVE  Rougail saucisse (P) Riz Sauce Nappé caramel	Betteraves rouges  Bolognaise végétale Tortis Emmental râpé Yaourt nature sucré	Salade florida  Omelette Coquillettes Sauce aux champignons Emmental râpé Fruit de saison	Pastèque Croque veggie à la tomate Riz Sauce Crème dessert vanille	Pépites de poisson (MSC)  Purée Salade Sauce Carré président Fruit de saison
MARDI	Melon  Rôti de dinde Macaroni Sauce estragon Emmental râpé Tarte aux pommes	Pastèque Chili con carne Riz Sauce Glace	Hamburger Frites Salade Ketchup Yaourt aromatisé	Salade arlequin Parmentier de thon Salade Glace	Salade de tomates Aiguillette de blé au fromage Riz Sauce forestière Flan vanille
	JEUUDI Salade de concombres Palets fromagers Purée de potiron Sauce moutarde Fruit de saison	Repas froid Salade de tomates Jambon (P) Taboulé Mayonnaise Fromage blanc aux fruits	Rôti de porc sauce charcutière (P) Semoule Ratatouille  Edam Beignet à la framboise	 Tajine de boulettes Légumes Semoule Mimolette Fruit de saison	Repas froid  Salade de concombres Salade de pâtes au poulet Sauce cocktail Compote
VENREDI					

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Tous nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produits Biologique



Produits Labelisés