

Menus du 25 Avril au 7 Juillet 2022



Sobrie Restauration

	Du 25 au 29 Avril	Du 2 au 6 Mai	Du 9 au 13 Mai	Du 16 au 20 Mai	Du 23 au 27 Mai	Du 30/05 au 3 Juin
L U N D I	Betteraves rouges / Coleslaw	Salade Esaü / Salade de cœur de palmier			Betteraves rouges / Chou-fleur à la vinaigrette	Carottes râpées / Salade de haricots verts
	Palets fromagés	Sauté de porc (P) au Romarin	Emincé de poulet Tandoori	Calamars à la Romaine	Blanquette de volaille	Lasagnes de légumes
M A R D I	Semoule, ratatouille	Timbale de poisson	Poisson Tandoori	Pommes de terre, salade Sauce tartare	Blanquette de poisson	Salade
	Mousse au chocolat / Yaourt aux fruits	Pommes de terre Haricots verts	Pommes de terre Salade Carré Président	Camembert	Riz, sauce	Yaourt nature sucré / Ile flottante
J E U D I	Carbonade	Carottes râpées / Céleri rémoulade	Salade waldorf / Salade de choux rouges	Salade de concombres / Céleri rémoulade		
	Tarte aux poireaux	Lasagnes	Colin meunière	Saucisse de Strasbourg (P)	Jambon supérieur (P)	Sauté de porc (P)
V E N D R E D I	Pommes sautées, salade	Lasagnes de légumes	Riz, sauce aux poireaux	Omelette	Œuf dur	Colin
	Mimolette	Salade	Petit filou chocolat	Boullgour, piperade	Pommes croquettes Salade, mayonnaise	Pommes sautées, petits pois
S A B B A T E	Fruits de saison	Yaourt nature sucré / Mousse au citron		Liégeois vanille / Flan chocolat	Bûchette au lait mélangé	Brie
	Macédoine / Taboulé	Salade de tomates / Salade de concombres	Hamburger		Fruits de saison	Fruits de saison
D I M A N C H E	Rôti de dinde	Omelette	Fish burger	Boeuf aux oignons	FÉRIÉ	Pastèque
	Parmentier de soja à la carotte	Macaronis, sauce paprika Emmental râpé	Pommes américaines Salade, ketchup	Tarte au fromage	ASCENSION	Cordon bleu
M E D I S E P T E	Purée de carottes Sauce fromage ail et fines herbes	Glace	Yaourt aromatisé / Crème dessert caramel	Pommes röstis, courgettes		Croquette de fromage
	Beignet à la framboise			Edam		Purée au lait, sauce Dijonnaise
A O Û T	Salade mêlée aux croûtons / Salade de maïs		Salade Marocaine / Betteraves rouges	Glace		Paris Brest
	Gratiné de poisson	Boulettes	Tortellini ricotta épinards	Coleslaw / Salade de lingots		Salade de tomates / Salade de choux rouges
M A I	Riz	Boulette de soja	Emmental râpé	Bolognaise végétale		Timbale de poisson
	Brassé aux fruits / Liégeois chocolat	Légumes tajine, semoule	Gâteau Basque	Tortis, emmental râpé	PAS DE REPAS	Riz
J U N		Gouda		Fruits de saison		Crème dessert vanille / Brassé aux fruits
		Fruits de saison				

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

Produit Saveur en Or

Produits Biologique

Menus du 25 Avril au 7 Juillet 2022



	Du 6 au 10 Juin	Du 13 au 17 Juin	Du 20 au 24 Juin	Du 27/06 au 1er Juillet	Du 4 au 7 Juillet
LUNDI	LUNDI PENTECOTE	Bœuf à la provençale Œuf mornay Pommes sautées Ratatouille Edam Fruits de saison	Chicken burger Fish burger Pommes américaines Salade, ketchup Brassé aux fruits / Crème dessert chocolat	Pastèque Escalope de poulet au thym et citron Gratiné de poisson Pommes noisettes Haricots beurre Nappé caramel / Liégeois vanille	Melon Donut's de poulet au fromage Palets fromagés Macaronis, sauce moutarde Liégeois chocolat / Brassé aux fruits
MARDI		Menu Espagnol Pastèque Paëlla Paëlla de poisson Sauce Pâtisserie	Melon Sauté de porc (P) Boulettes de soja Semoule, sauce Mousse au chocolat / Fromage blanc nature sucré	Macédoine / Salade mêlée Spaghettis à la bolognaise Spaghettis à la Catalane Emmental râpé Crème dessert vanille / Mousse au citron	Betteraves rouges / Salade Mexicaine Hachis parmentier Brandade de poisson Salade Yaourt nature sucré / Crème dessert caramel
MERcredi		Salade de concombres / Salade de haricots verts Parmentier de lentilles Salade Liégeois chocolat / Yaourt aux fruits	Waterzoï de poisson Riz, julienne de légumes Sauce Vache picon Flan pâtissier	Boulettes végétales Semoule, légumes couscous Mimolette Fruits de saison	
JEUDI	Salade Grecque / Charcuterie Pépites de poisson Pommes de terre Gratin de courgettes, sauce Glace	Céleri rémoulade / Salade de maïs Jambon supérieur (P) Gratin de pâtes au fromage	Repas froid Carottes râpées / Salade de cœur de palmier Salade de pâtes au fromage Sauce cocktail Compote / Salade de fruits	Rôti de porc (P) sauce charcutière Tarte au chèvre tomate basilic Tomate provençale Pommes de terre Fromage frais Glace	
VENdredi	Chipolatas (P) Surimi mayonnaise Taboulé, salade de tomates Sauce barbecue Fromage frais Fruits de saison	Farfalles, sauce brune Emmental râpé Fruits de saison			

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos oeufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologique