





# 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 MARDI JEUDI VENDREDI	<p><b>FÉRIÉ</b></p>  <p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Lasagnes de légumes</p> <p>Brie</p> <p><b>Compote</b></p> <p><b>"Repas partage"</b></p> <p>Veau à l'ancienne Colin au citron Pommes de terre Petits pois Carré président Fruits de saison</p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Carottes râpées</p> <p>Omelette</p> <p>Tortis Sauce dijonnaise Emmental râpé</p> <p>Cake aux pépites de chocolat</p> <p>Salade mêlée aux croûtons / Céleri remoulade Rôti de dinde Emincé végétal Semoule aux olives Sauce tomate</p> <p><b>Crème dessert vanille</b></p> <p><b>FÉRIÉ</b></p>  <p><b>"PAS DE CLASSE"</b></p>	<p>Nuggets de poulet Nuggets de poisson Boulgour Ratatouille Mimolette Fruits de saison</p> <p>Salade de tomates / Chou-fleur à la vinaigrette Hachis parmentier Parmentier de soja Salade Glace</p> <p><b>FÉRIÉ</b></p>  <p><b>"PAS DE CLASSE"</b></p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Coleslaw Tortellini pomodoro mozzarella Emmental râpé Yaourt brassé</p> <p>Rôti de bœuf Omelette Pommes de terre Haricots verts Sauce brune Vache picon Fruit de saison</p> <p>Hot dog (P) Saucisse végétale Pommes sautées Salade Ketchup Nappé caramel / Yaourt nature sucré</p> <p>Salade de concombres bulgare / Radis + beurre Pépites de poisson (MSC) Riz Sauce citron Beignet à la framboise</p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Boulettes Boulettes de soja Semoule Légumes couscous Gouda Fruit de saison</p> <p>Calamars à la Romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Fromage frais Salade de fruits / Compote</p> <p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Salade composée / Salade de choux rouges Bolognaise végétale Farfalles Emmental râpé Yaourt aromatisé / Riz au lait</p> <p><b>Menu Western</b></p> <p>Salade mexicaine / Coleslaw Pulled pork sauce barbecue (P) Colin à l'oseille Pommes américaines Salade Banana bread</p>	<p><b>Blanquette de poisson (MSC)</b></p> <p>Riz Gratin de courgettes Camembert Fruits de saison</p> <p><b>Carottes râpées</b></p> <p>Spaghettis à la carbonara (P) Thon à la catalane Emmental râpé Mousse au chocolat / Yaourt aux fruits</p> <p><b>FÉRIÉ</b></p> 

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 Labellisés



# 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) Omelette Pommes sautées Salade Mayonnaise Chanteneige Fruit de saison	<b>FÉRIÉ</b> 	<b>Menu Végétarien</b> Salade florida Omelette Coquillettes Sauce au curry Emmental râpé Yaourt aromatisé	<b>Menu Végétarien</b> Pastèque Emincé de poulet aux champignons Tarte aux poireaux Riz Sauce Crème dessert vanille	Melon Carbonade Surimi mayonnaise Pommes sautées Salade Mousse au chocolat / Nappé caramel
	Salade de concombres Gratiné de poulet Gratiné de poisson Riz Sauce Yaourt nature sucré <b>Menu Végétarien</b> <b>Menu froid</b> Melon Salade de pâtes aux fromages Sauce cocktail Glace Salade de tomates / Salade mexicaine Poisson pané (MSC) Purée Salade Yaourt à boire	Paupiette de veau marengo Colin marengo Pommes croquettes Haricots verts Rondelé AFH Compote <b>Menu Végétarien</b> Pastèque Croque veggie à la tomate Farfalles Sauce Emmental râpé Eclair au chocolat Tajine de boulettes Boulettes de soja Légumes Semoule Edam Fruits sde saison	Bœuf stroganoff Waterzoï de poisson Pommes rôstis Petits pois Carré président Fruits de saison Melon Colin (MSC) Riz Tomate à la provençale Sauce citron Liégeois chocolat / Yaourt aux fruits <b>Menus froids</b> Salade de concombres / Salade de cœur de palmier Jambon (P) Œufs durs Taboulé Mayonnaise Glace	<b>Menu Végétarien</b> Betteraves rouges Palets fromagers Pommes de terre Duo de courgettes jaune et verte Fromage blanc nature sucré / Flan chocolat Cheeseburger Fish burger Pommes américaines Salade Ketchup Fruits de saison Salade marocaine / Radis + beurre Rôti de dinde Thon à la catalane Macaroni Sauce au thym Emmental râpé Croisillon pommes	Poisson à la provençale (MSC) Semoule Ratatouille Bûchette Fruits de saison <b>Menu Végétarien</b> Coleslaw (carottes HVE) Aiguillette de blé à l'emmental Purée Sauce paprika Yaourt nature sucré / Liégeois vanille <b>Menu froid</b> Salade de tomates Salade de pâtes au poulet Salade de pâtes aux fromages Sauce cocktail Compote
MARDI					
MERcredi					
JEUDI					
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 Biologiques



Produits Labelisés