

# 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	VENREDI	VENREDI	VENREDI
<b>Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises</b>		<b>FÉRIÉ</b> 	<b>Menu Végétarien</b> Carottes râpées Omelette Tortis Sauce dijonnaise Emmental râpé  Cake aux pépites de chocolat	Nuggets de poulet Nuggets de poisson Boulgour Ratatouille  Mimolette Fruits de saison	<b>Menu Végétarien</b> Coleslaw Tortellini pomodoro mozzarella  Emmental râpé  Yaourt brassé	Boulettes Boulettes de soja Semoule Légumes couscous  Gouda Fruit de saison	Blanquette de poisson (MSC)  Riz Gratin de courgettes  Camembert Fruits de saison
<b>Tous nos œufs sont pondus en France</b>		<b>Menu Végétarien</b>  Lasagnes de légumes  Brie Compote	Salade mélée aux croûtons / Céleri rémoulade Rôti de dinde  Emincé végétal  Semoule aux olives Sauce tomate	Salade de tomates / Chou-fleur à la vinaigrette Hachis parmentier  Parmentier de soja  Salade	Rôti de bœuf  Omelette  Pommes de terre Harcots verts Sauce brune  Vache picon  Fruit de saison	Calamars à la Romaine  Pommes de terre Salade Sauce tartare  Fromage frais Salade de fruits / Compote	Carottes râpées  Spaghettis à la carbonara (P)  Thon à la catalane  Emmental râpé  Mousse au chocolat / Yaourt aux fruits
<b>Nouveau Produit</b>		"Repas partage"	<b>FÉRIÉ</b> 	<b>FÉRIÉ</b> 	Hot dog (P)  Saucisse végétale  Pommes sautées Salade Ketchup  Nappé caramel / Yaourt nature sucré	<b>Menu Végétarien</b>  Salade composée / Salade de choux rouges  Bolognaise végétale	<b>FÉRIÉ</b>
<b>Produits Biologique</b>		Veau à l'ancienne Colin au citron  Pommes de terre Petits pois  Carré président  Fruits de saison	"PAS DE CLASSE"	"PAS DE CLASSE"	Salade de concombres bulgare / Radis + beurre  Pépites de poisson (MSC)  Riz Sauce citron  Beignet à la framboise	<b>Menu Western</b>   Salade mexicaine / Coleslaw  Pulled pork sauce barbecue (P) Colin à l'oseille  Pommes américaines Salade	
<b>Produits Labelisés</b>							

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Menus du 21 Avril au 4 Juillet 2025 (2/2)



Sobrie Restauration

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produits Biologique

Produits Labelisés

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements