

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  Omelette Tortis Sauce dijonnaise Emmental râpé Cake aux pépites de chocolat	Nuggets de poulet Boulgour Ratatouille Mimolette  Fruit de saison	Coleslaw  Tortellini pomodoro mozzarella Emmental râpé Yaourt brassé	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 	Céleri rémoulade Rôti de dinde  Semoule aux olives Sauce tomate Crème dessert vanille 	Salade de tomates Hachis parmentier Salade Beignet à la framboise	Rôti de bœuf Pommes de terre Haricots verts Sauce brune Vache picon Fruit de saison 	Calamars à la Romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Fromage frais Salade de fruits	Carottes râpées  Spaghettis à la carbonara (P) Emmental râpé Mousse au chocolat
MERCREDI	Macédoine Waterzoï de poulet 	Bœuf aux oignons  Pommes de terre Etuviée de carottes Edam  Ananas au sirop	Salade de concombres Gratiné de poisson (MSC)  Coquillettes  Fromage blanc nature sucré	Escalope de poulet tandoori  Boulgour  Gratin de chou-fleur Bûchette Compote 	Salade waldorf Sauté de veau aux champignons Riz  Petits pois Liégeois vanille	Betteraves rouges  Cordon bleu Pommes de terre aux oignons Tomates provençale Paris brest
JEUDI	Betteraves rouges  Boulettes de porc (P) Riz Sauce charcutière Yaourt nature sucré	FÉRIÉ 	FÉRIÉ 	Hot dog (P) Pommes sautées Salade Ketchup Nappé caramel	Salade composée Bolognaise végétale  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	Macédoine  Curry de pois chiches Riz Sauce Crème dessert chocolat	Salade de concombres bulgare Pépites de poisson (MSC)  Riz Sauce citron Glace	Menu Western  Salade mexicaine Pulled pork sauce barbecue (P) Pommes américaines Salade Banana bread	PAS DE REPAS

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 Biologique



Produit Label



Produits Labelisés

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

Salade de concombres

Gratiné de poulet

Riz
Sauce

Yaourt nature sucré

MARDI

Céleri rémoulade

Steak haché

Semoule
Ratatouille

Crème dessert chocolat

Menu froid

Melon

Salade de pâtes au fromage

Sauce cocktail

MERCREDI

Eclair au chocolat

Salade de tomates

Poisson pané (MSC)

Purée
Salade

JEUDI

Yaourt à boire

FÉRIÉ



Paupiette de veau marengo

Pommes croquettes
Haricots verts

Rondelé AFH

Compote

Salade composée

Timbale de poisson (MSC)

Riz
Sauce

Nappé caramel

Pastèque

Croque veggie à la tomate

Farfalles
Sauce
Emmental râpé

Glace

Boulettes de soja

Légumes
Semoule

Edam

Fruit de saison



Salade florida

Omelette

Coquillettes
Sauce au curry
Emmental râpé

Yaourt aromatisé

Bœuf stroganoff

Pommes röstis
Petits pois

Carré président

Fruit de saison

Escalope de poulet à
l'estragon

Purée
Salade

Fromage frais

Fruit de saison

Melon

Colin (MSC)

Riz
Tomate à la provençale
Sauce citron

Liégeois chocolat

Menu Froid

Salade de concombres

Jambon (P)

Taboulé
Mayonnaise

Croisillon pommes



Pastèque

Emincé de poulet aux
champignons

Riz
Sauce

Crème dessert vanille

Betteraves rouges

Palets fromagers

Pommes de terre
Duo de courgettes jaune et
verte

Fromage blanc nature sucré

Carottes râpées

Pépites de poisson (MSC)

Boullgour aux petits légumes
Sauce

Yaourt brassé aux fruits

Cheeseburger

potatoes
Salade
Ketchup

Fruit de saison

Salade marocaine

Rôti de dinde

Macaroni
Sauce au thym
Emmental râpé

Glace

Melon

Carbonade

Pommes sautées
Salade

Mousse au chocolat

Poisson à la provençale
(MSC)

Semoule
Ratatouille

Bûchette

Fruit de saison

Céleri rémoulade

Omelette

Riz
Sauce moutarde

Pâtisserie

Coleslaw (carottes HVE)

Aiguillette de blé à l'emmental

Purée
Sauce paprika

Yaourt nature sucré

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



Produit
Label



Produits
Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements