

Menus du 6 Juillet au 28 Août 2026



Sobrie Restauration

	Du 6 au 10 Juillet	Du 13 au 17 Juillet	Du 20 au 24 Juillet		Du 17 au 21 Août	Du 24 au 28 Août
LUNDI	<p>Coleslaw </p> <p>Cappelletti pomodoro basilico</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt nature sucré </p>	<p>Pastèque</p> <p>Dos de colin (MSC) </p> <p>Boulgour </p> <p>Ratatouille</p> <p>Brassé aux fruits</p>	<p>Sauté de porc au thym (P)</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Petits pois</p> <p>Brie </p> <p>Fruit de saison </p>		<p>Melon</p> <p>Poisson pané (MSC) </p> <p>Riz </p> <p>Sauce citron</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Escalope de poulet </p> <p>aux champignons</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>
MARDI	<p>Salade composée</p> <p>Poisson pane (MSC) </p> <p>Riz </p> <p>Sauce citron</p> <p>Yaourt</p>	<p>FÉRIÉ</p> <p></p>	<p>Salade arlequin </p> <p>Omelette</p> <p>Coquillettes</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Sauce curry</p> <p>Yaourt aromatisé</p>		<p>Carottes râpées </p> <p>Omelette</p> <p>Tortis</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Sauce tomate</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de concombres</p> <p>Steak haché</p> <p>Purée</p> <p>Sauce brune</p> <p>Pâtisserie</p>
MERCREDI	<p></p> <p>Boulettes</p> <p>Semoule</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées HVE </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Courgettes</p> <p>Paris Brest</p>	<p>Melon</p> <p>Rôti de dinde </p> <p>Semoule</p> <p>Sauce estragon</p> <p>Glace</p>		<p>Rôti de dinde au thym</p> <p>Pommes croquettes</p> <p>Petits pois</p> <p>Edam</p> <p>Glace</p>	<p>Betteraves rouges </p> <p>Tortellini ricotta épinards</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt</p>
JEUDI	<p>Melon</p> <p>Jambon (P)</p> <p>Purée</p> <p>Salade</p> <p>Glace</p>	<p>Repas froid </p> <p>Salade de concombres</p> <p>Salade de pâtes au fromage</p> <p>Sauce cocktail</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cheeseburger</p> <p>Pommes américaines</p> <p>Salade</p> <p>Ketchup</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Macédoine </p> <p>Bœuf à l'ancienne</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Salade</p> <p>Liégeois vanille</p>	
 VENDREDI	<p>Bœuf aux oignons</p> <p>Pommes croquettes</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>	<p>Betteraves rouges </p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Salade</p> <p>Crème dessert chocolat </p>	<p>Macédoine</p> <p>Gratiné de poisson (MSC) </p> <p>Riz </p> <p>Petits légumes</p> <p>Flan vanille</p>		<p>Chipolatas</p> <p>Boulgour aux petits légumes </p> <p>Sauce à l'échalote</p> <p>Fromage AFH</p> <p>Fruit de saison</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 Biologique

Label Rouge

Produits Labelisés