Menus du 6 Mai au 5 Juillet 2024 (1/2)

Sobrie Restauration

	Du 6 au 10 Mai	Du 13 au 17 Mai	Du 20 au 24 Mai	Du 27 au 31 Mai	Du 3 au 7 Juin
LUNDI	Betteraves rouges Gratiné de poulet Colin au citron Coquillettes Fruit de saison	Salade waldorf Lasagne au thon Salade Yaourt à boire Fraise	*Lundi de Pentecôte* 	Salade de haricots verts Sauté de porc aux herbes (P) Waterzoï de poisson Riz Sauce Yaourt brassé aux fruits	Betteraves rouges Carbonade Thon à la catalane Coquillettes Sauce Emmental râpé Fruit de saison
MARDI	Burger de bœuf à l'échalote Tarte au fromage Pommes de terre Petits pois Vache picon Compote	Escalope de poulet aux champignons Croque veggie à la tomate Courgettes au thym Pommes de terre Edam Fruit de saison	Hot dog (P) Saucisse végétale Frites Salade Ketchup Yaourt nature sucré	Coleslaw Tortellini pomodoro mozzarella Emmental râpé Compote	Salade de tomates Chipolatas (P) Œufs durs Taboulé Mayonnaise Yaourt aromatisé
JEUDI	*FÉRIÉ* 	Salade de tomates Goulash Haché au saumon Purée au lait Mousse au chocolat	Salade de concombres et tomates Bolognaise végétale Spaghettis Emmental râpé Tarte aux pommes	Boulettes Boulettes de soja Semoule Légumes couscous Gouda Fruit de saison	Colin (MSC) Riz Julienne de légumes Sauce Fromage frais Salade de fruits
VENDREDI	*PAS DE REPAS*	Carottes râpées Palets fromagers Tortis Sauce curry Emmental râpé Glace	Calamars à la Romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Coulommiers Fruit de saison	Céleri rémoulade Rôti de dinde à l'estragon Tarte aux poireaux Pommes croquettes Duo de carottes Glace	Melon Aiguillettes de blé emmental Purée au lait Salade Beignet framboise

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologique

Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus du 6 Mai au 5 Juillet 2024 (2/2)

Sobrie Restauration

	Du 10 au 14 Juin	Du 17 au 21 Juin	Du 24 au 28 Juin	Du 1er au 5 Juillet
LUNDI	Pizza **Jambon supérieur (P)** Haché au saumon Pommes de terre Gratin de courgettes **Fruit de saison**	Galette de soja **Pommes sautées** Salade **Mimolette** **Fruit de saison**	Pastèque Spaghettis à la carbonara (P) Spaghettis à la catalane Emmental râpé **Yaourt aromatisé**	Melon **Waterzoï de poisson (MSC)** Riz Sauce Yaourt nature sucré
MARDI	**Repas froid** **Pastèque** **Salade de pâtes aux fromages** **Sauce cocktail** **Yaourt brassé aux fruits**	**Salade de concombres** **Rôti de porc (P)** Galette de pois chiches Semoule aux olives Sauce tomate Mousse au chocolat	**Menu des Jeux Olympiques** Salade de riz Poulet à l'oriental Boulettes à l'oriental Potatoes Tomates provençales Kiwi	Boulettes de soja Légumes tajine Semoule **Maasdam** Fruit de saison
JEUDI	Burger de bœuf Poisson pané Frites Salade Ketchup Flan vanille	Melon **Gratiné de poisson (MSC)** Riz Légumes Fromage blanc nature sucré	Rôti de bœuf Tarte aux poireaux Pommes de terre Salade Sauce brune Fromage frais ail et fines herbes Glace	Salade de concombres **Sauté de porc aux poivrons (P)** Colin aux poivrons Purée Salade Eclair au chocolat
VENDREDI	**Colin poêlé au beurre (MSC)** Boulgour Piperade Carré président Glace	Salade de tomates maïs Hachis parmentier Brandade de poisson Salade Paris Brest	**Betteraves rouges** **Tortellini à la provençale** **Emmental râpé** **Crème dessert vanille**	**Repas froid** **Salade de tomates** **Salade de pâtes au poulet** Salade de pâtes aux fromages **Mayonnaise** **Compote**

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologique

Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements