

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



Sabrie Restauration



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

	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	<p>Betteraves rouges </p> <p>Gratiné de poulet</p> <p>Coquillettes </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade waldorf</p> <p>Lasagne au thon</p> <p>Salade</p> <p>Yaourt à boire Fraise</p>	<p>Lundi de Pentecôte</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Sauté de porc aux herbes (P) </p> <p>Riz</p> <p>Sauce</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p>	<p>Betteraves rouges </p> <p>Carbonade</p> <p>Coquillettes</p> <p>Sauce</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	
	MARDI	<p>Burger de bœuf à l'échalote</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Petits pois</p> <p>Vache picon</p> <p>Compote</p>	<p>Escalope de poulet aux champignons</p> <p>Courgettes au thym</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Edam </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Hot dog (P)</p> <p>Pommes américaines</p> <p>Salade</p> <p>Ketchup</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Coleslaw </p> <p>Tortellini pomodoro mozzarella</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Chipolatas (P)</p> <p>Taboulé </p> <p>Mayonnaise</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
		JEUDI	<p>FÉRIÉ</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Goulash </p> <p>Purée de chou-fleur</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de concombres et tomates </p> <p>Bolognaise végétale</p> <p>Spaghettis</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Boulettes</p> <p>Semoule</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Gouda </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Rôti de dinde à l'estragon</p> <p>Pommes croquettes</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Glace</p>
	VENDREDI		<p>PAS DE REPAS</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Omelette</p> <p>Tortis</p> <p>Sauce curry</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Glace</p>	<p>Calamars à la Romaine</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Salade</p> <p>Sauce tartare</p> <p>Coulommiers </p> <p>Fruit de saison</p>	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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



Sabrie Restauration

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



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