

# Menus du 25 Avril au 7 Juillet 2022



Sobrie Restauration

	Du 25 au 29 Avril	Du 2 au 6 Mai	Du 9 au 13 Mai	Du 16 au 20 Mai	Du 23 au 27 Mai	Du 30/05 au 3 Juin
L U N D I	Betteraves rouges	Salade Esaü			Betteraves rouges	Carottes râpées
	Palets fromagés	Sauté de porc (P) au Romarin	Emincé de poulet Tandoori	Calamars à la Romaine	Blanquette de volaille	Lasagnes
	Semoule, ratatouille	Pommes de terre Haricots verts	Pommes de terre Salade Carré	Pommes de terre, salade Sauce tartare  Camembert  Compote	Riz, sauce  Crème dessert chocolat	Salade  <b>Yaourt nature sucré</b>
Mousse au chocolat	Nappé caramel	Fruit de saison	Salade de concombres			
M A R D I		<b>Carottes râpées</b>	Salade waldorf	Salade de tomates		
	Burger de bœuf	Lasagnes	Colin meunière	Saucisse de Strasbourg (P)	<b>Jambon supérieur (P)</b>	<b>Porc (P) aux olives</b>
	Pommes sautées, salade	Salade	Riz, sauce aux poireaux	Boulgour, piperade	Pommes croquettes Salade, mayonnaise  Bûchette au lait mélangé	Pommes sautées, petits pois  Brie
Mimolette		Petit filou chocolat	Liégeois vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	
J E U D I	Fruit de saison	Yaourt nature sucré			<b>FÉRIÉ</b>	Pastèque
	Macédoine	Salade de tomates	Hamburger	<b>Bœuf</b> aux oignons		Cordon bleu
	Rôti de dinde	Croquettes de fromage	Pommes américaines Salade, ketchup	Pommes röstis, courgettes	<b>ASCENSION</b>	Purée au lait, sauce Dijonnaise
Purée de carottes Sauce fromage ail et fines herbes	Macaronis, sauce paprika Emmental râpé	Yaourt aromatisé	Edam		Glace	
Glace	Beignet à la framboise	Salade Marocaine	Gâteau Basque		Salade de tomates	
V E N D R E D I	Salade de maïs	Boulettes	Ravolis	Pizza		Timbale de poisson
	Gratiné de poisson	Légumes tajine, semoule	Emmental râpé	Bolognaise viande	<b>PAS DE REPAS</b>	Riz
	Riz	Gouda	Glace	Tortis, emmental râpé		Crème dessert vanille
	Brassé aux fruits	Fruit de saison		Fruit de saison		

Toutes nos  
viandes  
Bovines et  
Porcines  
sont  
françaises

Tous nos  
œufs sont  
pondus en  
France

Nouveau  
Produit

Produit  
Saveur en  
Or

Produits  
Biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Menus du 25 Avril au 7 Juillet 2022



	Du 6 au 10 Juin	Du 13 au 17 Juin	Du 20 au 24 Juin	Du 27/06 au 1er Juillet	Du 4 au 7 Juillet
L U N D I	<b>LUNDI</b>	Bœuf à la provençale	Chicken burger	Pastèque	Melon
	<b>PENTECOTE</b>	Pommes sautées Ratatouille	Pommes américaines Salade, ketchup	Escalope de poulet au thym et citron	Donut's de poulet au fromage
M A R D I		<b>Edam</b>		Pommes noisettes Haricots beurre	Macaronis, sauce moutarde
		Fruit de saison	Brassé aux fruits	Nappé caramel	Liégeois chocolat
J E U D I		<b>Menu Espagnol</b>		<b>Macédoine</b>	Betteraves rouges
		Pastèque	Melon	Spaghettis à la bolognaise	Burger de bœuf
V E N D R E D I		Paëlla	<b>Sauté de porc (P)</b>	Emmental râpé	Pommes de terre Petits pois, sauce
		Sauce	Semoule aux olives, sauce	Crème dessert vanille	Yaourt nature sucré
	Yaourt aromatisé	Pâtisserie	Mousse au chocolat	Boulettes végétales	Œuf dur
	Salade Grecque	Salade de concombres	Waterzoï de poisson	Semoule, légumes couscous	Carottes râpées Taboulé, mayonnaise
	Pépites de poisson	Parmentier de lentilles	Riz, julienne de légumes Sauce	Mimolette	Gouda
	Pommes de terre Gratin de courgettes, sauce	Salade	Vache picon	Fruit de saison	Compote
	Paris Brest	Liégeois chocolat	Glace		
		Céleri rémoulade	<b>Repas froid</b>		
	Chipolatas (P)	<b>Jambon supérieur (P)</b>	Carottes râpées	Rôti de porc (P) sauce charcutière	
	Taboulé, salade de tomates Sauce barbecue	Farfalles, sauce brune Emmental râpé	Salade de pâtes au fromage	Tomate provençale Pommes de terre	
	Fromage frais		Sauce cocktail	Fromage frais	
	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote	Flan pâtissier	

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

Produit Saveur en Or

Produits Biologique