

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

Salade mêlée aux croûtons

Rôti de dinde

Semoule aux olives
Sauce tomate

Salade de tomates

Hachis parmentier

Salade

Rôti de bœuf

Pommes de terre
Haricots verts
Sauce brune

Vache picon

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

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



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	<p>Chipolatas (P)</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Salade</p> <p>Mayonnaise</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>FÉRIÉ</p> <p>Pentecôte</p>	<p>Salade florida </p> <p>Omelette</p> <p>Coquillettes</p> <p>Sauce au curry</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Pastèque </p> <p>Emincé de poulet aux champignons</p> <p>Riz</p> <p>Sauce</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Melon </p> <p>Carbonade</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Salade</p> <p>Mousse au chocolat</p>
MARDI	<p>Salade de concombres </p> <p>Gratiné de poulet</p> <p>Riz</p> <p>Sauce</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Paupiette de veau marengo</p> <p>Pommes croquettes</p> <p>Haricots verts</p> <p>Rondelé AFH</p> <p>Compote </p>	<p>Bœuf strogonoff</p> <p>Pommes röstis</p> <p>Petits pois</p> <p>Carré président</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves rouges </p> <p>Palets fromagers</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Duo de courgettes jaune et verte</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Poisson à la provençale (MSC) </p> <p>Semoule</p> <p>Ratatouille</p> <p>Bûchette</p> <p>Fruit de saison</p>
JEUDI	<p>Menu froid</p> <p>Melon</p> <p>Salade de pâtes au fromage</p> <p>Sauce cocktail</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Pastèque</p> <p>Croque veggie à la tomate</p> <p>Farfalles</p> <p>Sauce</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Glace</p>	<p>Melon</p> <p>Colin (MSC) </p> <p>Riz</p> <p>Tomate à la provençale</p> <p>Sauce citron</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Cheeseburger</p> <p>Pommes américaines</p> <p>Salade</p> <p>Ketchup</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw (carottes HVE) </p> <p>Aiguillette de blé à l'emmental</p> <p>Purée</p> <p>Sauce paprika</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
 VENDREDI	<p>Salade de tomates</p> <p>Poisson pané (MSC) </p> <p>Purée</p> <p>Salade</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Tajine de boulettes</p> <p>Légumes</p> <p>Semoule</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu Froid</p> <p>Salade de concombres</p> <p>Jambon (P)</p> <p>Taboulé </p> <p>Mayonnaise</p> <p>Croissillon pommes</p>	<p>Salade marocaine</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Macaroni</p> <p>Sauce au thym</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Glace</p>	<p>Menu froid </p> <p>Salade de tomates</p> <p>Salade de pâtes au poulet</p> <p>Sauce cocktail</p> <p>Compote</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Tous nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produits Biologiques



Produits Labelisés