

# Menus du 26 Avril au 6 Juillet 2021



Sobrie Restauration



	Du 26 au 30 Avril	Du 3 au 7 Mai	Du 10 au 14 Mai	Du 17 au 21 Mai	Du 24 au 28 Mai	Du 31 Mai au 4 Juin
LUNDI	Macédoine	Céleri rémoulade	Omelette	<b>Sauté de porc</b> (P) au romarin 	<i>Férié</i>	Hamburger
	Thon à la catalane	Lasagnes	Pommes croquettes, salade, mayonnaise	Pommes de terre, haricots verts	<i>Lundi de Pentecôte</i>	Pommes américaines, salade, ketchup
MARDI	Coquillettes, emmental râpé	Salade	Fromage frais	Mimolette		Yaourt nature sucré
	Compote	Nappé caramel	Liégeois chocolat	Fruit de saison		
MARDI	Salade d'haricots verts		<b>Carottes râpées</b> 	<b>Menu Italien</b>  Salade de tomates mozzarella	Salade mêlée	Pastèque
	Omelette	Emincé de poulet	Escalope de poulet	<b>Lasagnes aux légumes</b> 	Tortellini ricotta épinards	<b>Blanquette de volaille</b> 
MARDI	Purée au lait, sauce dijonnaise	Pommes sautées, petits pois, sauce au curry	Tortis, sauce suprême, emmental râpé		Emmental râpé	Riz, sauce
	Pâtisserie	Camembert	Fruit de saison	Tartelette au citron	Compote	Mousse au chocolat
JEUDI	Hamburger	Fruit de saison	<i>Férié</i>	Boulette	<b>Coleslaw</b> 	Salade composée
	Pommes américaines, salade, ketchup	Boulettes	<i>Ascension</i>	Semoule, légumes couscous	Colin	Galette de soja
JEUDI	Yaourt aromatisé	Semoule, légumes couscous		Gouda	Riz, <b>sauce bercy</b> 	Farfalles, emmental râpé, sauce à la graine de moutarde
	Betteraves rouges	Vache Picon		Fruit de saison	Petit filou au chocolat	Fruit de saison
VENDREDI	Pépites de poisson	Fruit de saison		Salade de concombres		<b>Carbonade</b> 
	Riz, sauce au citron	Salade de concombres	Pas de repas	Rôti de dinde au paprika	Chipolatas (P)	Pommes sautées, étuvée de carottes
VENDREDI	Fruit de saison	Palets fromagés		Pommes sautées, petits pois, sauce	Taboulé, salade de tomates, sauce barbecue	Fromage frais ail et fines herbes
		Farfalles, sauce à la moutarde		Nappé caramel	Maasdam	Gâteau basque
		Yaourt nature sucré			Glace	

  
Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

  
Tous nos œufs sont pondus en France

  
Nouveau Produit

  
Produit Saveur en Or

  
Produits Biologique

# Menus du 26 Avril au 6 Juillet 2021



Sobrie Restauration



	Du 7 au 11 Juin	Du 14 au 18 Juin	Du 21 au 25 Juin	Du 28 au 2 Juillet	Du 5 au 6 Juillet
L U N D I	Melon	Betteraves rouges	Melon	Pastèque	Melon
	Escalope de poulet aux champignons	Donuts de poulet au fromage	Calamars à la romaine	Paëlla mixte	<b>Bœuf</b> aux oignons 
M A R D I	Boulgour aux légumes, sauce	Farfalles, sauce dijonnaise	Pommes de terre, salade, sauce tartare	Sauce	Tortis, emmental râpé, sauce
	Yaourt brassé aux fruits	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Liégeois vanille	Mousse au chocolat
J E U D I	<b>Jambon (P)</b> 	Pastèque	<b>Carottes râpées</b> 	Salade Florida	<b>Jambon (P)</b> 
	Purée, salade	Gratiné de poisson	<b>Goulesch</b> 	Palets fromagés	Carottes râpées, taboulé, mayonnaise
V E N D R E D I	Edam	Riz, sauce	Macaroni, emmental râpé, sauce	Purée, salade, sauce moutarde	Fromage frais
	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison
S A B B A T E	Macédoine	Salade de concombres	Omelette	Escalope de poulet	
	<b>Knack végétale</b>  	Rôti de porc (P) aux olives	Blé, ratatouille	Tomate provençale, pommes de terre, sauce tandoori	Coulommiers
D I M A N C H E	<b>Coquillettes</b> , emmental râpé, sauce au curry	Pommes sautées, haricots verts, sauce	Bûchette au lait mélangé	Beignet à la framboise	
	Fromage blanc nature sucré	Flan vanille	Glace	Salade de concombres	Spaghettis à la carbonara (P)
M E D I	Salade de tomates basilic	Boulettes végétales	Hamburger	Emmental râpé	
	Pépites de poisson	Tajine aux abricots secs, semoule	Pommes américaines, salade, ketchup	Fruit de saison	
V E N D R E D I	Riz, sauce au citron	Vache Picon	Yaourt nature sucré		
	Glace	Eclair au chocolat			

  
Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

  
Tous nos œufs sont pondus en France

  
Nouveau Produit

  
Produit Saveur en Or

  
Produits Biologique