

Menus du 1er Mai au 7 Juillet 2023 (1/2)



Sobrie Restauration

	Du 1er au 5 Mai	Du 8 au 12 Mai	Du 15 au 19 Mai	Du 22 au 26 Mai	Du 29/05 au 2 Juin
LUNDI	FÉRIÉ 	FÉRIÉ 			FÉRIÉ <i>Pentecôte</i>
	Betteraves rouges Tortellini ricotta épinard	Hachis parmentier	Boulettes Semoule Légumes couscous Edam Fruit de saison	Betteraves rouges Lasagne de légumes Yaourt brassé aux fruits	
	Emmental râpé Liégeois vanille	Salade Fromage frais Fruit de saison	Céleri rémoulade Sauté de porc à la moutarde (P) Pommes de terre Chou-fleur Flan vanille	Goulash Pommes de terre Salade Bûchette au lait mélangé Fruit de saison	Jambon (P) Pommes croquettes Salade Mayonnaise Camembert Fruit de saison
	Carbonade Boulgour Haricots verts Mimolette Poire au sirop	Chicken burger Pommes américaines Salade, ketchup Yaourt nature sucré	FÉRIÉ 	Salade de tomates Emincé de volaille aux champignons Pommes sautées Petits pois Glace	Salade de concombres Galette de soja Farfalles Emmental râpé Sauce au curry Gâteau basque
	Salade de tomates Calamars à la romaine Pommes de terre Salade, sauce tartare Glace	Salade florida Bolognaise de lentilles Tortis Emmental râpé Paris Brest	PAS DE REPAS	Carottes râpées (HVE) Colin au basilic (MSC) Riz Sauce Mousse au chocolat	Pastèque Paëlla de volaille Sauce Yaourt aromatisé
MARDI					
JEUDI					
VENDREDI					



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 1er Mai au 7 Juillet 2023 (2/2)



Sobrie Restauration

	Du 5 au 9 Juin	Du 12 au 16 Juin	Du 19 au 23 Juin	Du 26 au 30 Juin	Du 3 au 7 Juillet
LUNDI	<p>Poisson poêlé au beurre (MSC) </p> <p>Boullgour Piperade</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque</p> <p>Escalope de poulet aux petits légumes</p> <p>Riz </p> <p>Sauce</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Boulettes </p> <p>Semoule Légumes couscous</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque</p> <p>Quenelle de veau</p> <p>Riz Sauce suprême</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Melon </p> <p>Gratin de pâtes au poulet</p>
MARDI	<p>Coleslaw </p> <p>Chili con carne</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Poisson pané (MSC) </p> <p>Pommes de terre Courgettes</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées (HVE) </p> <p>Palets fromagés</p> <p>Purée au lait Salade Sauce dijonnaise</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Jambon (P) </p> <p>Pommes rôstis Petits pois, mayonnaise</p> <p>Carré président</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Liégeois vanille</p> <p>Burger de bœuf à l'échalote</p> <p>Pommes de terre Haricots verts</p> <p>Fromage frais</p> <p>Fruit de saison</p>
JEUDEI	<p>Menu du cirque</p> <p>Salade arlequin</p> <p>Hot dog (P) </p> <p>Pommes américaines Salade, ketchup </p> <p>Glace</p> <p>Melon</p> <p>Croque veggie à la tomate</p> <p>Purée au lait Sauce aux poivrons</p> <p>Crème dessert vanille </p>	<p>Rôti de porc (P) à la charcutière</p> <p>Pommes sautées Brocolis</p> <p>Gouda</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Betteraves rouges </p> <p>Omelette</p> <p>Macaroni Emmental râpé Sauce basquaise</p> <p>Donut's</p>	<p>Melon</p> <p>Saucisse (P)</p> <p>Salade de pâtes Sauce cocktail</p> <p>Glace</p> <p>Salade grecque</p> <p>Bœuf à la provençale </p> <p>Pommes de terre </p> <p>Tomate provençale</p> <p>Nappé caramel</p>	<p>Coleslaw </p> <p>Bolognaise végétale</p> <p>Spaghettis Emmental râpé</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Salade marocaine</p> <p>Brandade de poisson (MSC) </p> <p>Salade</p> <p>Tartelette au citron</p>	<p>Concombres au maïs</p> <p>Waterzoi de poisson (MSC) </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p> <p>Œufs durs </p> <p>Carottes râpées Taboulé Mayonnaise</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote</p>
VENDREDI					

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



Produits Labelisés