

# 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
<b>LUNDI</b>	<p><b>FÉRIÉ</b></p>	<p><b>FÉRIÉ</b></p>	<p><b>BIO</b></p> <p>Boulettes Boulettes de soja Semoule Légumes couscous Edam Fruit de saison</p>	<p><b>Menu Végétarien</b> <b>BIO</b></p> <p>Betteraves rouges Lasagne de légumes Yaourt brassé aux fruits</p>	<p><b>FÉRIÉ</b></p> <p><i>Pentecôte</i></p>
<b>MARDI</b>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Betteraves rouges <b>BIO</b> Tortellini ricotta épinard Emmental râpé Liégeois vanille</p>	<p><b>BIO</b></p> <p>Hachis parmentier Parmentier de soja Salade Fromage frais Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade / Taboulé <b>Sauté de porc à la moutarde (P)</b>  Crêpe au fromage Pommes de terre Chou-fleur Flan vanille</p>	<p><b>Goulash</b>  Croquette de poisson Pommes de terre Salade Bûchette au lait mélangé Fruit de saison</p>	<p><b>Jambon (P)</b>  Œufs durs Pommes croquettes Salade Mayonnaise <b>Camembert</b>  Fruit de saison</p>
<b>MERcredi</b>	<p><b>BIO</b></p> <p><b>Carbonade</b> Omelette Boullgour Haricots verts Mimolette Poire au sirop </p>	<p>Chicken burger Fish burger Pommes américaines Salade, ketchup Yaourt nature sucré</p>	<p><b>FÉRIÉ</b></p>	<p>Salade de tomates / Chou-fleur à la vinaigrette Emincé de volaille aux champignons Omelette Pommes sautées Petits pois Gâteau basque</p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Salade de concombres / Céleri rémoulade Galette de soja Farfalles Emmental râpé Sauce au curry Glace</p>
<b>JEUDI</b>	<p>Salade de tomates / Salade de maïs Calamars à la romaine Pommes de terre Salade, sauce tartare Paris Brest</p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Salade florida  Bolognaise de lentilles Tortis Emmental râpé Glace</p>	<p><b>PAS DE REPAS</b></p>	<p><b>Carottes râpées (HVE)</b>  <b>Colin au basilic (MSC)</b>  Riz Sauce Mousse au chocolat</p>	<p><b>BIO</b></p> <p>Pastèque Paëlla de volaille Paëlla de poisson Sauce Yaourt aromatisé</p>
<b>VENREDI</b>					

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

# 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><b>Poisson poêlé au beurre (MSC)</b> </p> <p>Boulgour Piperade Mimolette Fruit de saison</p>	<p>Pastèque Escalope de poulet aux petits légumes Waterzoï de poisson Riz  Sauce Fromage blanc nature sucré</p>	<p> <b>Boulettes</b> Boulettes de soja Semoule Légumes couscous Brie Fruit de saison</p>	<p>Pastèque Quenelle de veau Quenelle de brochet Riz Sauce suprême Mousse au chocolat</p>	<p>Melon  Gratin de pâtes au poulet Gratin de pâtes au thon Liégeois vanille</p>
	<p><b>Coleslaw</b>  Chili con carne Chili sin carne Pommes de terre Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Poisson pané (MSC)</b>  Pommes de terre Courgettes Vache picon Fruit de saison</p>	<p><b>Menu Végétarien</b> <b>Carottes râpées (HVE)</b>  Palets fromagés Purée au lait Salade Sauce dijonnaise Liégeois chocolat</p>	<p><b>Jambon (P)</b>  Œufs durs Pommes röstis Petits pois, mayonnaise Carré président Fruit de saison </p>	<p>Burger de bœuf à l'échalote Boulettes de soja Pommes de terre Haricots verts Fromage frais Fruit de saison</p>
MARDI	<p><b>Menu du cirque</b> Salade arlequin Hot dog (P)  Saucisse végétale Pommes américaines Salade, ketchup Donut's</p>	<p>Rôti de porc (P) à la charcutière Crêpe au fromage Pommes sautées Brocolis Gouda Salade de fruits</p>	<p>Melon Saucisse (P) Salade de pâtes au thon Salade de pâtes Sauce cocktail Tartelette au citron</p>	<p><b>Menu Végétarien</b>  Coleslaw Bolognaise végétale Spaghettis Emmental râpé Yaourt aromatisé</p>	<p>Concombres au maïs / Chou-fleur à la vinaigrette <b>Waterzoï de poisson (MSC)</b>  Riz Yaourt brassé aux fruits</p>
	<p><b>Menu Végétarien</b> Melon Croque veggie à la tomate Purée au lait Sauce aux poivrons Crème dessert vanille </p>	<p><b>Menu Végétarien</b>  Betteraves rouges Omelette Macaroni Emmental râpé Sauce basquaise Glace</p>	<p>Salade grecque / Œuf mayonnaise <b>Bœuf à la provençale</b>  Tarte au fromage Pommes de terre  Tomate provençale Nappé caramel</p>	<p>Salade marocaine / Salade de maïs <b>Brandade de poisson (MSC)</b>  Salade Glace</p>	<p><b>Menu Végétarien</b>  Œufs durs Carottes râpées Taboulé Mayonnaise Mimolette Compote</p>
JEUDI					
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

