

# Menus du 21 Avril au 4 Juillet 2025 (1/2)



Sobrie Restauration

Du 21 au 25 Avril

**FÉRIÉ**



Lasagnes de légumes

Brie

Compote

Betteraves rouges

Boulettes de porc (P)

Riz  
Sauce charcutière

Yaourt nature sucré

Veau à l'ancienne

Pommes de terre  
Petits pois

Carré président

Fruit de saison

Du 28/04 au 2 Mai

Carottes râpées

Omelette

Tortis  
Sauce dijonnaise  
Emmental râpé

Cake aux pépites de chocolat

Salade mêlée aux croûtons

Rôti de dinde

Semoule aux olives  
Sauce tomate

Crème dessert vanille

**FÉRIÉ**



Salade de maïs

Thon à la catalane

Macaroni  
Emmental râpé

Fruit de saison

Du 5 au 9 Mai

Nuggets de poulet

Boulgour  
Ratatouille

Mimolette

Fruit de saison

Salade de tomates

Hachis parmentier

Salade

Beignet à la framboise

**FÉRIÉ**



Macédoine

Curry de pois chiches

Riz  
Sauce

Crème dessert chocolat

Du 12 au 16 Mai

Coleslaw

Tortellini pomodoro  
mozzarella

Emmental râpé

Yaourt brassé

Rôti de bœuf

Pommes de terre  
Haricots verts  
Sauce brune

Vache picon

Fruit de saison

Hot dog (P)

Pommes sautées  
Salade  
Ketchup

Nappé caramel

Salade de concombres bulgare

Pépites de poisson (MSC)

Riz  
Sauce citron

Glace

Du 19 au 23 Mai

Boulettes

Semoule  
Légumes couscous

Gouda

Fruit de saison

Calamars à la Romaine

Pommes de terre  
Salade  
Sauce tartare

Fromage frais

Salade de fruits

Salade composée

Bolognaise végétale

Farfalles  
Emmental râpé

Yaourt aromatisé

**Menu Western**

Salade mexicaine

Pulled pork sauce barbecue (P)

Pommes américaines  
Salade

Banana bread

Du 26 au 30 Mai

Blanquette de poisson (MSC)

Riz  
Gratin de courgettes

Camembert

Fruit de saison

Carottes râpées

Spaghettis à la carbonara (P)

Emmental râpé

Yaourt aux fruits

**FÉRIÉ**



**PAS DE REPAS**



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



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