

# Menus du 1er Septembre au 17 Octobre 2025



Sobrie Restauration

	Du 1er au 5 Septembre	Du 8 au 12 Septembre	Du 15 au 19 Septembre	Du 22 au 26 Septembre	Du 29/09 au 3 Octobre	Du 6 au 10 Octobre	Du 13 au 17 Octobre "Les Fromages"
LUNDI	<b>Menu Végétarien</b>	<b>Menu Végétarien</b>		<b>Menu Végétarien</b>	<b>Menu Végétarien</b>		<b>Menu Végétarien</b>
	Betteraves rouges	Macédoine	<b>Poisson poêlé au beurre MSC</b>	Salade waldorf	Betteraves rouges	Calamars à la Romaine	Soupe de courgettes à la vache qui rit
MARDI	Tortellini provençale	Gratin de poulet Gratin de poisson	Boulgour Ratatouille	Croque veggie à la tomate	Dahl de lentilles		Omelette au maroilles
	Emmental râpé	Coquillettes	Camembert	Tortis Sauce Emmental râpé	Riz Sauce	Pommes de terre Salade Sauce tartare <b>Cantal AOP</b>	Pommes sautées Salade Sauce
MERCREDI	Fruit de saison	Brassé aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Yaourt aromatisé
	Melón		<b>Menu Végétarien</b>	<b>Pastèque</b>	<b>Carottes râpées HVE</b>	<b>Menu Végétarien</b>	
JEUDI	Goulash	Jambon (P)	Coleslaw	Bœuf à l'ancienne	Cordon bleu	Salade florida	Sauté de porc au bleu (P)
	Waterzof de poisson	Œufs durs	Bolognaise de lentilles	Timbale de poisson	Palets fromagers	Lasagnes de légumes	Tarte au fromage
VENDREDI	Riz Sauce	Pommes sautées Salade Mayonnaise <b>Maroilles AOP</b>	Spaghettis Emmental râpé	Pommes sautées Salade	Farfalles Sauce estragon		Boulgour Haricot beurre Sauce Carré
	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Brassé aux fruits	<b>Yaourt fermier HVE</b>	Yaourt nature sucré	Cake aux pépites de chocolat
SAMEDI	Salade de tomates	Céleri rémoulade	Concombres bulgare	Macédoine	Salade de lingots		<b>Carottes râpées au gouda HVE</b>
	Omelette	<b>Paëlla de poisson (MSC)</b>	Fricadelle	Thon à la catalane	Burger de bœuf à l'échalote	Boulettes	Escalope de poulet
DIMANCHE	Farfalles Sauce curry Emmental râpé	Sauce	Crêpe au fromage Pommes de terre Petits pois Sauce brune	Macaroni Emmental râpé	Omelette	Falafels	Croque veggie à la tomate
	Compote	Liégeois vanille	Fruit de saison	Roulé à l'abricot	Pommes de terre Tomate provençale	Semoule	Tortis Sauce au camembert
LUNDI	<b>Carottes râpées HVE</b>	<b>Boulettes</b>	Palette de porc à la diable (P)	Salade de tomates	Bûchette au lait mélangé	Légumes tajine	Flan chocolat
	Chipolatas (P)	Falafels	Brandade de poisson	Blanquette de volaille	Fruit de saison	Fromage frais	Cheeseburger
MARDI	Surimi mayonnaise	<b>Semoule</b> <b>Légumes couscous</b>	Purée Salade Vache picon	Tarte aux poireaux	Melón	Fromage frais	Fish burger
	Taboulé Ketchup	Edam	Glace	Riz Sauce	<b>Poisson au basilic MSC</b>	Salade de fruits	Pommes américaines Salade Ketchup
MERCREDI	Flan chocolat	Fruit de saison	Melón	Liégeois chocolat	Boulgour aux petits légumes	<b>Emincé de volaille</b>	Fruit de saison
		<b>Menu Végétarien</b>	<b>Menu Végétarien</b>		Glace	Crêpe au fromage	Salade de tomates mozzarella
JEUDI	Parmentier de thon	Pastèque	Emincé de poulet	<b>Pépites de poisson MSC</b>		Pommes sautées Petits pois Sauce forestière Brie	<b>Colin MSC</b>
	Salade	Palets fromagers	Colin aux champignons	Pommes de terre Gratin de courgettes	<b>Sauté de porc aux olives (P)</b>	Yaourt brassé vanille	Riz Sauce fromage ail et fines herbes
VENDREDI	<b>Saint nectaire AOP</b>	Purée de potiron Sauce moutarde	Riz Sauce champignons	<b>Pont l'évêque AOP</b>	Blanquette de poisson	Salade de concombres	Yaourt fermier HVE
	Glace	Gâteau aux fruits	Crème dessert chocolat	Tarte aux pommes	<b>Pommes sautées</b> <b>Haricots verts</b>	Rougail de saucisse (P)	
					Carré frais	Rougail de poisson	
					Compote	Riz Sauce	
						Gâteau au chocolat	

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 Biologiques



Produits Labelisés