

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



Sobrie Restauration

	Du 21 au 25 Avril	Du 28/04 au 2 Mai	Du 5 au 9 Mai	Du 12 au 16 Mai	Du 19 au 23 Mai	Du 26 au 30 Mai	
<b>LUNDI</b>	<p><b>FÉRIÉ</b></p>  <p><b>Menu Végétarien</b> </p> <p>Lasagnes de légumes</p> <p>Brie</p> <p>Compote</p>	<p><b>Menu Végétarien</b> </p> <p>Carottes râpées</p> <p>Omelette</p> <p>Tortis</p> <p>Sauce dijonnaise</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Moelleux au chocolat</p> <p>Salade mêlée aux croûtons </p> <p>Emincé de poulet</p> <p>Emincé végétal</p> <p>Semoule aux olives</p> <p>Sauce tomate</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p></p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Boulgour</p> <p>Ratatouille</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Salade de tomates</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Parmentier de lentilles</p> <p>Salade</p> <p>Beignet à la framboise</p> <p>Salade de concombres</p> <p>Gratiné de poisson (MSC) </p> <p>Coquillettes </p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p><b>Menu Végétarien</b> </p> <p>Coleslaw</p> <p>Tortellini pomodoro</p> <p>mozzarella</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt fermier HVE </p> <p></p> <p>Carbonade</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Haricots verts</p> <p>Sauce</p> <p>Croc'lait</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Escalope de poulet tandoori</p> <p>Colin tandoori</p> <p>Boulgour </p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Bûchette</p> <p>Compote </p>	<p></p> <p>Boulettes</p> <p>Falafels</p> <p>Semoule</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Calamars à la Romaine</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Salade</p> <p>Sauce tartare</p> <p>Maroilles AOP </p> <p>Salade de fruits</p> <p>Salade waldorf</p> <p>Sauté de veau aux champignons</p> <p>Gratiné de poisson</p> <p>Riz </p> <p>Petits pois</p> <p>Liégeois vanille</p> <p><b>Menu Végétarien</b> </p> <p>Salade composée</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Farfalles</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><b>Menu Western</b> </p> <p>Salade mexicaine</p> <p>Pulled pork sauce barbecue (P)</p> <p>Colin à l'oseille</p> <p>Pommes américaines</p> <p>Salade</p> <p>Moelleux aux pommes</p>	<p>Blanquette de poisson (MSC) </p> <p>Riz</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Pont l'évêque AOP </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Spaghettis à la carbonara (P)</p> <p>Thon à la catalane</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Paris Brest</p> <p>Betteraves rouges </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Palets fromagers</p> <p>Pommes de terre aux oignons</p> <p>Tomates provençale</p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p><b>FÉRIÉ</b></p>  <p><b>PAS DE REPAS</b></p>	
<b>MARDI</b>							
<b>MERCREDI</b>	<p></p> <p>Betteraves rouges</p> <p>Boulettes de porc (P)</p> <p>Ceuf mornay</p> <p>Riz</p> <p>Sauce charcutière</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p><b>FÉRIÉ</b></p> 	<p><b>FÉRIÉ</b></p> 	<p><b>Menu Végétarien</b> </p> <p>Macédoine</p> <p>Curry de pois chiches</p> <p>Riz</p> <p>Sauce</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Hot dog (P)</p> <p>Saucisse végétale</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Salade</p> <p>Ketchup</p> <p>Nappé caramel</p> <p>Salade de concombres bulgare</p> <p>Pépites de poisson (MSC) </p> <p>Riz</p> <p>Sauce citron</p> <p>Glace</p>	<p><b>Menu Végétarien</b> </p> <p>Salade composée</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Farfalles</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><b>Menu Western</b> </p> <p>Salade mexicaine</p> <p>Pulled pork sauce barbecue (P)</p> <p>Colin à l'oseille</p> <p>Pommes américaines</p> <p>Salade</p> <p>Moelleux aux pommes</p>	
<b>JEUDI</b>							
<b>VENREDI</b>	<p>Veau à l'ancienne</p> <p>Colin au citron</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Petits pois</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Thon à la catalane</p> <p>Macaroni</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu Végétarien </p> <p>Macédoine</p> <p>Curry de pois chiches</p> <p>Riz</p> <p>Sauce</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Hot dog (P)</p> <p>Saucisse végétale</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Salade</p> <p>Ketchup</p> <p>Nappé caramel</p> <p>Salade de concombres bulgare</p> <p>Pépites de poisson (MSC) </p> <p>Riz</p> <p>Sauce citron</p> <p>Glace</p>	<p><b>Menu Végétarien</b> </p> <p>Salade composée</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Farfalles</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><b>Menu Western</b> </p> <p>Salade mexicaine</p> <p>Pulled pork sauce barbecue (P)</p> <p>Colin à l'oseille</p> <p>Pommes américaines</p> <p>Salade</p> <p>Moelleux aux pommes</p>		

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 Biologique



Produits Labelisés

# 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) Omelette Pommes sautées Salade Mayonnaise Fromage frais Fruit de saison	FÉRIÉ 	 <b>Menu Végétarien</b> Salade florida Omelette Coquillettes Sauce au curry Emmental râpé Yaourt aromatisé	 Pastèque Emincé de poulet aux champignons Tarte aux poireaux Riz Sauce Crème dessert vanille	 Melon Haché au saumon Pommes sautées Salade Crème dessert chocolat
<b>MARDI</b>	 Salade de concombres Gratin de poulet Gratin de poisson Riz Sauce Yaourt nature sucré	 Bœuf marengo Colin marengo Pommes sautées Haricots verts Camembert Compote	Bœuf stroganoff Waterzoï de poisson Pommes röstis Petits pois Saint nectaire AOP 🇫🇷 Fruit de saison	 <b>Menu Végétarien</b> Betteraves rouges Galette de pois chiches Pommes de terre Gratin de courgettes Yaourt nature sucré	Poisson à la provençale (MSC) 🇫🇷 Semoule Ratatouille Cantal AOP 🇫🇷 Fruit de saison
<b>MERCREDI</b>	Céleri rémoulade Burger de bœuf Haché au saumon Semoule 🇫🇷 Ratatouille Crème dessert chocolat 🇫🇷 <b>Menu Végétarien</b> <b>Menu froid</b>	Salade composée Timbale de poisson (MSC) 🇫🇷 Riz Sauce Nappé caramel	Escalope de poulet à l'estragon Aiguillette de blé à l'emmental Purée Salade Fromage frais Fruit de saison	Carottes râpées 🇫🇷 Pépites de poisson (MSC) 🇫🇷 Boulgour aux petits légumes Sauce Yaourt brassé aux fruits	Céleri rémoulade Omelette 🇫🇷 Riz Sauce moutarde Pâtisserie
<b>JEUDI</b>	Melon Salade de pâtes au fromage Sauce cocktail Gâteau aux fruits	<b>Menu Végétarien</b> Pastèque Croque veggia à la tomate Farfalles Sauce Emmental râpé Glace	Melon Colin (MSC) 🇫🇷 Riz Tomate à la provençale Sauce citron Liégeois chocolat	Cheeseburger Fish burger Pommes américaines Salade Ketchup Fruit de saison	<b>Menu Végétarien</b> Coleslaw (carottes HVE) 🇫🇷 Aiguillette de blé à l'emmental Purée Sauce paprika Yaourt nature sucre termier HVE 🇫🇷
<b> VENDREDI</b>	Salade de tomates Poisson pané (MSC) 🇫🇷 Purée Salade Yaourt à boire	 Tajine de boulettes Falafels Légumes Semoule Edam Fruit de saison	 <b>Menu froid</b> Salade de concombres Jambon (P) Œufs durs Taboulé Mayonnaise Tarte aux pommes	Salade marocaine Rôti de dinde Thon à la catalane Macaroni Sauce au thym Emmental râpé Glace	 <b>Menu froid</b> Salade de tomates Salade de pâtes au poulet Salade de pâtes au fromage Sauce cocktail Compote

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 Biologique



Produits Labelisés