

Menus du 7 Juillet au 22 Août 2025



Sobrie Restauration

	Du 7 au 11 Juillet	Du 14 au 18 Juillet	Du 21 au 25 Juillet	Du 28/07 au 1 Août	Du 4 au 8 Août	Du 11 au 15 Août	Du 18 au 22 Août
LUNDI	Betteraves rouges Raviolis Tortellini ricotta épinard Emmental râpé Fruit de saison	FÉRIÉ 	Coleslaw Timbale de poisson (MSC) Riz Sauce Yaourt à boire	Melon Thon à la catalane Farfalles Emmental râpé Flan vanille	Betteraves rouges Tortellini pomodoro mozzarella Emmental râpé Brassé aux fruits	Melon Gratiné de poisson (MSC) Riz Liégeois vanille	 Boulettes Falafels Semoule Légumes couscous Fromage frais Fruit de saison
MARDI	Rôti de dinde à l'estragon Timbale de poisson Pommes noisettes Salade Saint nectaire AOP Yaourt fermier HVE	 Omelette Boulgour Ratatouille Fromage frais Fruit de saison	Menu froid Salade arlequin Salade de pâtes à la volaille Salade de pâtes aux fromages Sauce cocktail Yaourt nature sucré	 Carbonade Omelette Pommes sautées Ratouille Fromage frais Compote	Cheeseburger Fish burger Pommes américaines Salade Ketchup Fruit de saison	 Salade de tomates Bœuf aux oignons Croque veggie à la tomate Purée Tarte aux pommes	 Pastèque Volaille aux champignons Timbale de poisson Pommes sautées Courgettes au thym Crème dessert chocolat
MERCREDI	Carottes râpées Chipolatas (P) Œufs durs Taboulé Mayonnaise Brassé aux fruits	Salade de tomates mozzarella Poisson meunière (MSC) Pommes de terre Gratin de courgettes Moelleux aux fruits	Jambon (P) Poisson pané Purée Salade Sauce tomate St Paulin Glace	Macédoine Rougail de saucisse (P) Rougail de poisson Riz Fromage blanc nature sucré	 Volaille à la provençale Tarte au fromage Boulgour Ratatouille Camembert Glace	Carottes râpées Cordon bleu Thon à la catalane Tortis Sauce au curry Fruit de saison	Menu froid Salade de concombres Salade de riz au thon Mayonnaise Glace
JEUDI	Goulash Crêpe au fromage Pommes de terre Haricots verts Mimolette Glace	 Melon Gratiné de volaille Gratiné de poisson Coquillettes Emmental râpé Yaourt aromatisé	 Boulettes Falafels Semoule Légumes couscous Brie Fruit de saison	 Emincé de volaille Emincé végétal Coquillettes Sauce champignons Emmental râpé Cake aux pépites de chocolat	Pastèque Colin (MSC) Riz Sauce aux petits légumes Yaourt	 Omelette Pommes de terre Salade Sauce tomate Mimolette Yaourt aromatisé	Hachis parmentier Parmentier de lentilles Salade Fromage Fromage blanc nature sucré
VENREDI	Pastèque Colin (MSC) Riz Sauce citron Crème dessert chocolat	Hamburger Fish burger Pommes américaines Salade Ketchup Fromage Compote	Lanière de betteraves Palets fromagers Pommes de terre Petits pois Sauce curry Mousse au chocolat	Croquettes de poisson (MSC) Gratin de pommes de terre Tomates provençales Maroilles AOP Fruit de saison	Céleri rémoulade Sauté de porc (P) Brandade de poisson Purée Sauce dijonnaise Yaourt fermier HVE	FÉRIÉ 	Macédoine Palets fromagers Coquillettes Sauce andalouse Fruit de saison

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

Saveurs
Produit Saveur en Or

Produits Biologiques

Produits Labelisés