

# 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>	<b>FÉRIÉ</b> 	<b>FÉRIÉ</b> 	 Boulettes Semoule Légumes couscous Edam Fruit de saison	<b>Menu Végétarien</b> Betteraves rouges Lasagne de légumes Yaourt brassé aux fruits	<b>FÉRIÉ</b> <i>Pentecôte</i> 
<b>MARDI</b>	<b>Menu Végétarien</b> Betteraves rouges Raviolis aux épinards Emmental râpé Crème dessert vanille	 Hachis parmentier Salade Fromage frais Fruit de saison	Céleri rémoulade <b>Sauté de porc à la moutarde (P)</b> Pommes de terre Chou-fleur Flan vanille	 Goulash Pommes de terre Salade Carré Fruit de saison	 Jambon (P) Pommes sautées Salade Mayonnaise Camembert Fruit de saison
<b>MERCREDI</b>	Paupiette de veau marengo Pommes sautées Petits pois Carré président Fruit de saison	Salade de concombres <b>Colin au citron (MSC)</b> Riz Sauce Crème dessert chocolat	Salade mêlée Gratiné de poulet à la tomate Pennes Emmental râpé Beignet aux pommes	Salade fraîcheur Palets fromagés Boullgour, petits légumes Sauce Compote	Macédoine <b>Bœuf à la provençale</b> Pommes de terre Ratatouille Nappé caramel
<b>JEUDI</b>	 Carbonade Boullgour Haricots verts Mimolette Poire au sirop	Chicken burger Pommes américaines Salade, ketchup Fromage <b>Yaourt nature sucré fermier HVE</b>	<b>FÉRIÉ</b> 	Emincé de volaille aux champignons Pommes sautées Petits pois <b>Maroilles AOP</b> Gâteau au chocolat	<b>Menu Végétarien</b> Salade de concombres Croustillant de blé Farfalles Emmental râpé Sauce au curry Glace
<b>VENDREDI</b>	Calamars à la romaine Pommes de terre Salade, sauce tartare <b>Cantal AOP</b> Paris Brest	<b>Menu Végétarien</b> Salade florida Bolognaise de lentilles Tortis Emmental râpé Glace	<b>PAS DE REPAS</b>	<b>Carottes râpées (HVE)</b> <b>Colin au basilic (MSC)</b> Riz Sauce Mousse au chocolat	 Pastèque Paëlla de volaille Sauce Yaourt aromatisé



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos oeufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique



Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# 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
<b>LUNDI</b>	<p><b>Poisson poêlé au beurre (MSC)</b> </p> <p>Boulgour Piperade Mimolette Fruit de saison</p>	<p><b>Pastèque</b> </p> <p>Escalope de poulet aux petits légumes</p> <p>Riz Sauce</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p><b>Boulettes</b></p> <p>Semoule Légumes couscous Brie Fruit de saison</p>	<p><b>Pastèque</b></p> <p>Quenelle de veau</p> <p>Riz Sauce suprême</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><b>Melon</b> </p> <p>Gratin de pâtes au poulet</p> <p>Crème dessert vanille</p>
<b>MARDI</b>	<p><b>Coleslaw</b> </p> <p>Chili con carne</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Poisson pané (MSC)</b> </p> <p>Pommes de terre Courgettes Saint nectaire AOP </p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p><b>Carottes râpées (HVE)</b> </p> <p>Palets fromagés</p> <p>Purée au lait Salade Sauce dionnaise</p> <p>Nappé caramel</p>	<p><b>Jambon (P)</b></p> <p><b>Pommes sautées Petits pois, mayonnaise</b></p> <p>Fromage frais Fruit de saison</p>	<p>Burger de bœuf à l'échalote</p> <p>Pommes de terre Haricots verts Carré président Fruit de saison</p>
<b>MERCREDI</b>	<p><b>Emincé de volaille</b></p> <p>Semoule aux olives Sauce</p> <p>Carré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Salade de tomates</b> </p> <p><b>Steak haché</b></p> <p>Coquillettes Sauce brune Emmental râpé</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p>	<p><b>Pépites de poisson (MSC)</b> </p> <p>Riz Sauce basilic</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Rôti de dinde aux herbes</p> <p>Boulgour Salsifis</p> <p>Edam</p> <p>Eclair à la vanille</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Croustillant de blé de blé</p> <p>Purée au lait Sauce tandoori</p> <p>Yaourt</p>
<b>JEUDI</b>	<p><b>Menu du cirque</b></p> <p>Salade arlequin</p> <p>Hot dog (P) </p> <p>Pommes américaines Salade, ketchup Mayonnaise</p> <p>Donut's</p>	<p>Rôti de porc (P) à la charcutière</p> <p>Pommes sautées Brocolis</p> <p>Gouda</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Melon</p> <p>Saucisse (P)</p> <p>Salade de pâtes Sauce cocktail</p> <p>Moelleux à l'abricot</p>	<p><b>Menu Végétarien</b> </p> <p><b>Coleslaw</b></p> <p><b>Bolognaise de lentilles</b></p> <p>Spaghettis Emmental râpé</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Concombres au maïs</p> <p><b>Waterzoï de poisson (MSC)</b> </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt brassé aux fruits fermier HVE </p>
<b> VENDREDI</b>	<p><b>Menu Végétarien</b> </p> <p>Melon</p> <p>Falafels</p> <p>Purée au lait Sauce aux poivrons</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p><b>Menu Végétarien</b> </p> <p>Betteraves rouges</p> <p>Omelette</p> <p>Macaroni Emmental râpé Sauce basquaise</p> <p>Glace</p>	<p><b>Salade de concombres</b></p> <p><b>Bœuf à la provençale</b></p> <p>Pommes de terre Tomate provençale</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade marocaine</p> <p><b>Brandade de poisson (MSC)</b> </p> <p>Salade</p> <p>Glace</p>	<p>Saucisse</p> <p><b>Carottes râpées</b> </p> <p><b>Taboulé</b> </p> <p>Mayonnaise</p> <p>Mimolette </p> <p>Pâtisserie</p>

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