

# Menus du 26 Avril au 6 Juillet 2021



Sobrie Restauration



	Du 26 au 30 Avril	Du 3 au 7 Mai	Du 10 au 14 Mai	Du 17 au 21 Mai	Du 24 au 28 Mai	Du 31 au 4 Juin
<b>LUNDI</b>	Macédoine Thon à la catalane Coquillettes, emmental râpé Compote	Thon mayonnaise Lasagnes Salade Nappé caramel	Saucisse (P) Pommes croquettes, salade, mayonnaise Fromage frais Liégeois chocolat	<b>Sauté de porc (P)</b> au romarin Pommes de terre, haricots verts Mimolette Fruit de saison	<i>Férié</i>  <i>Lundi de Pentecôte</i>	Hamburger Pommes américaines, salade, ketchup Fromage Yaourt nature sucré
<b>MARDI</b>	Salade Omelette Purée au lait, sauce dijonnaise Pâtisserie	Emincé de poulet Pommes sautées, petits pois, sauce au curry Camembert Fruit de saison	<b>Carottes râpées</b> Escalope de poulet Tortis, sauce suprême, emmental râpé Fruit de saison	<b>Menu Italien</b> Salade de tomates mozzarella  <b>Lasagnes aux légumes</b>  Tartelette au citron	Salade mêlée Raviolis Emmental râpé Compote	Pastèque <b>Blanquette de volaille</b> Riz, sauce Mousse au chocolat
<b>MERCREDI</b>	Coleslaw Escalope de poulet au thym Semoule, piperade Fromage blanc nature sucré	Salade de tomates Colin à la dieppoise Riz, sauce Crème dessert chocolat	Betteraves rouges <b>Bœuf Marengo</b> Purée au lait Tarte aux pommes	Macédoine Waterzoi de poisson Riz, sauce Yaourt brassé aux fruits	Escalope de poulet au curry Pommes rôtis, gratin de courgettes Camembert Fruit de saison	Salade Esati Rissollette de veau Pommes de terre, salsifis Crème dessert vanille
<b>JEUDI</b>	Hamburger Pommes américaines, salade, ketchup Fromage Yaourt aromatisé	Boulettes Semoule, légumes couscous Vache Picon Fruit de saison	<i>Férié</i>  <i>Ascension</i>	Boulette Semoule, légumes couscous Gouda Fruit de saison	<b>Coleslaw</b> Colin <b>Riz, sauce bercy</b> Petit filou au chocolat	Salade composée Galette de soja Farfalles, emmental râpé, ketchup Fruit de saison
<b> VENDREDI</b>	Betteraves rouges Pépites de poisson Riz, sauce au citron Fruit de saison	Salade de concombres Palets fromagés Farfalles, sauce à la moutarde Yaourt nature sucré	Pas de repas	Salade de concombres Rôti de dinde au paprika Pommes sautées, petits pois, sauce Nappé caramel	Chipolatas (P) Taboulé, salade de tomates, sauce barbecue Maasdam Gâteau basque	<b>Carbonade</b> Pommes sautées, étuvée de carottes Fromage frais ail et fines herbes Glace

**Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises**

**Tous nos œufs sont pondus en France**

**Nouveau Produit**

**Produit Saveur en Or**

**Produits Biologique**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Menus du 26 Avril au 6 Juillet 2021



Sobrie Restauration



	Du 7 au 11 Juin	Du 14 au 18 Juin	Du 21 au 25 Juin	Du 28 au 2 Juillet	Du 5 au 6 Juillet
L U N D I	Melon	Betteraves rouges	Melon	Pastèque	Melon
	Escalope de poulet aux champignons	Donuts de poulet au fromage	Calamars à la romaine	Paëlla mixte	<b>Bœuf</b> aux oignons
	Boulgour aux légumes, sauce	Farfalles, sauce dijonnaise	Pommes de terre, salade, sauce tartare	Sauce	Tortis, emmental râpé, sauce
M A R D I	Yaourt brassé aux fruits	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Flan au chocolat	Mousse au chocolat
	Pizza	Pastèque	<b>Carottes râpées</b>	Salade Florida	<b>Jambon (P)</b>
	<b>Jambon (P)</b>	Gratin de poisson	<b>Goulasch</b>	Palets fromagés	
Purée, salade, sauce	Riz, sauce	Macaroni, emmental râpé, sauce	Purée, salade, sauce moutarde		
M E R C R E D I	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Compote	Fromage frais
	<b>Bœuf</b> à l'ancienne	Coleslaw	Céleri rémoulade	Betteraves rouges	Fruit de saison
	Semoule, piperade	Hachis Parmentier	Rôti de dinde à l'estragon	Haché au cabillaud	
J E U D I	Fromage frais	Salade	Riz, petits pois, sauce	Pennes, emmental râpé, sauce	
	Compote	Mousse au chocolat	Nappé caramel	Yaourt brassé aux fruits	
	Macédoine	Salade de concombres	Omelette	Escalope de poulet	
V E N D R E D I	<b>Knack végétale</b>	Poisson pané	Blé, ratatouille	Tomate provençale, pommes de terre, sauce tandoori	
	<b>Coquillettes</b> , emmental râpé, sauce au curry	Pommes sautées, haricots verts, sauce	Bûchette au lait mélangé	Coulommiers	
	Fromage blanc nature sucré	Fruit de saison	Beignet à la framboise	Glace	
	Salade de tomates basilic	Boulettes végétales	Hamburger	Salade de concombres	
	Pépites de poisson	Tajine aux abricots secs, semoule	Pommes américaines, salade, ketchup	Spaghettis à la carbonara (P)	
	Riz, sauce au citron	Vache Picon	Fromage	Emmental râpé	
	Eclair au chocolat	Glace	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologique