

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	Betteraves rouges Tortellini provençale Emmental râpé Fruit de saison Melons Goulash Riz Sauce Yaourt nature sucré	Macédoine Gratiné de poulet Coquillettes Brassé aux fruits Jambon (P) Pommes sautées Salade Mayonnaise Fromage frais Fruit de saison	 Poisson poêlé au beurre MSC Boulgour Ratatouille Camembert Fruit de saison Coleslaw Bolognaise végétale Spaghettis Emmental râpé Yaourt aromatisé	Salade waldorf Croque veggie à la tomate Tortis Sauce Emmental râpé Fruit de saison Pastèque Bœuf à l'ancienne Pommes noisettes Salade Nappé caramel	Betteraves rouges Dahl de lentilles Riz Sauce Crème dessert vanille Carottes râpées HVE Cordon bleu Farfalles Sauce estragon Yaourt brassé aux fruits	 Calamars à la Romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Maasdam Fruit de saison Salade florida Lasagnes de légumes Yaourt nature sucré	Soupe de courgettes à la vache qui rit Omelette au maroilles Pommes sautées Salade Sauce Yaourt aromatisé Rôti de porc au bleu (P) Boulgour Haricot beurre Sauce St Paulin Flan pâtissier
MARDI	Salade de tomates Omelette Farfalles Sauce curry Emmental râpé Compote Carottes râpées HVE Chipolatas (P) Taboulé Ketchup Flan chocolat	Céleri rémoulade Paëlla de poisson (MSC) Sauce Liégeois vanille Boulettes Semoule Légumes couscous Edam Fruit de saison	Concombres bulgare Fricadelle Pommes de terre Petits pois Sauce brune Fruit de saison Palette de porc à la diable (P) Purée Salade Vache picon Glace Melons Escalope de poulet Riz Sauce champignons Mousse au chocolat	Macédoine Thon à la catalane Macaroni Emmental râpé Roulé à l'abricot Salade de tomates Blanquette de volaille Riz Sauce Liégeois chocolat	Salade de lingots Burger de bœuf à l'échalote Pommes de terre Tomate provençale Bûchette au lait mélangé Fruit de saison Melons Poisson au basilic MSC Boulgour aux petits légumes Glace Sauté de porc aux olives (P) Pommes sautées Haricots verts Carré président Compote	 Boulettes Semoule Légumes tajine Fromage frais Salade de fruits Emincé de volaille Pommes croquettes Petits pois Sauce forestière Brie Liégeois vanille Salade de concombres Rougail de saucisse (P) Riz Sauce Beignet chocolat	 Escalope de poulet Tortis Sauce au camembert Flan chocolat Cheeseburger Pommes américaines Salade Ketchup Fruit de saison Salade de tomates mozzarella Colin MSC Riz Sauce fromage au lait et fines herbes Fromage blanc nature sucré
MERCREDI							
JEUDI							
VENREDI							

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