

# 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
LUNDI	Macédoine	Céleri rémoulade			<i>Férié</i>	Hamburger
	Thon à la catalane	Lasagnes	Omelette	<b>Sauté de porc</b> (P) au romarin		<i>Lundi de Pentecôte</i>
MARDI	Coquillettes, emmental râpé	Salade	Pommes croquettes, salade, mayonnaise	<b>Pommes de terre</b> , haricots verts	Salade mêlée	
	Compote	Nappé caramel	Fromage frais	<b>Mimolette</b>		Tortellini ricotta épinards
MARDI	<b>Salade d'haricots verts</b>		Liégeois chocolat	Fruit de saison	Emmental râpé	<b>Riz</b> , sauce
	Omelette	Emincé de poulet	<b>Carottes râpées</b>	<b>Menu Italien</b>	Compote	Mousse au chocolat
JEUDI	Purée au lait, sauce dijonnaise	Pommes sautées, petits pois, sauce au curry	Escalope de poulet	Salade de tomates mozzarella	<b>Coleslaw</b>	Salade composée
	Pâtisserie	<b>Camembert</b>	Tortis, sauce suprême, emmental râpé	<b>Lasagnes aux légumes</b>	Colin	Galette de soja
JEUDI		Fruit de saison	Fruit de saison	Tartelette au citron	<b>Riz, sauce bercy</b>	Farfalles, emmental râpé, sauce à la graine de moutarde
	Hamburger	Boulettes	<i>Férié</i>	Boulette	Petit filou au chocolat	Fruit de saison
VENDREDI	Pommes américaines, salade, ketchup	Semoule, légumes couscous	<i>Ascension</i>	Semoule, légumes couscous	Chipolatas (P)	<b>Carbonade</b>
	Yaourt aromatisé	Vache Picon		Gouda	Taboulé, salade de tomates, sauce barbecue	Pommes sautées, <b>étuvée de carottes</b>
VENDREDI	<b>Betteraves rouges</b>	<b>Fruit de saison</b>		Fruit de saison	<b>Maasdam</b>	Fromage frais ail et fines herbes
	Pépites de poisson	Salade de concombres	Pas de repas	Salade de concombres	Gâteau basque	Glace
	Riz, sauce au citron	Palets fromagés		Rôti de dinde au paprika		
	Fruit de saison	Farfalles, sauce à la moutarde		Pommes sautées, petits pois, sauce		
		Yaourt nature sucré		Nappé caramel		

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologique

# 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	<b>Melon</b>	<b>Betteraves rouges</b>	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	<b>Pommes de terre</b> , salade, sauce tartare	Sauce	Tortis, emmental râpé, sauce
	Yaourt brassé aux fruits	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Liégeois vanille	Mousse au chocolat
		Pastèque	<b>Carottes râpées</b>	Salade Florida	
M A R D I	<b>Jambon (P)</b>	Gratiné de poisson	<b>Goulasch</b>	Palets fromagés	<b>Jambon (P)</b>
	Purée, salade	Riz, sauce	Macaroni, emmental râpé, sauce	Purée, salade, sauce moutarde	Carottes râpées, taboulé, mayonnaise
	Edam	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	<b>Compote</b>	Fromage frais
J E U D I	Fruit de saison	Salade de concombres	Omelette	Escalope de poulet	Fruit de saison
	Macédoine	Rôti de porc (P) aux olives	Blé, ratatouille	Tomate provençale, <b>pommes de terre</b> , sauce tandoori	
	<b>Knack végétale</b>	Pommes sautées, <b>haricots verts</b> , sauce	Bûchette au lait mélangé	Coulommiers	
V E N D R E D I	Fromage blanc nature sucré	Flan vanille	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	Yaourt nature sucré	Emmental râpé	
	Eclair au chocolat	Glace		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