

# Menus du 6 Mai au 5 Juillet 2024 (1/2)



Sabrie Restauration



	Du 6 au 10 Mai	Du 13 au 17 Mai	Du 20 au 24 Mai	Du 27 au 31 Mai	Du 3 au 7 Juin
LUNDI	<b>Betteraves rouges</b>  Gratiné de poulet <b>Coquillettes</b>  Fruit de saison	Salade waldorf Lasagne au thon Salade Yaourt à boire Fraise	<b>Lundi de Pentecôte</b> 	Salade de haricots verts <b>Sauté de porc aux herbes (P)</b>  Riz Sauce Yaourt brassé aux fruits	<b>Betteraves rouges</b>  <b>Carbonade</b> <b>Coquillettes</b> Sauce Emmental râpé Fruit de saison
	Burger de bœuf à l'échalote Pommes de terre Petits pois Vache picon Compote	Escalope de poulet aux champignons Courgettes au thym Pommes de terre <b>Edam</b>  Fruit de saison	Betteraves rouges Saucisses de Strasbourg Pommes américaines Salade Ketchup Yaourt nature sucré	<b>Coleslaw</b>  <b>Tortellini pomodoro mozzarella</b> <b>Emmental râpé</b> <b>Compote</b>	Salade de tomates Chipolatas (P) <b>Taboulé</b>  Mayonnaise Yaourt aromatisé
	<p style="text-align: center;"><b>FÉRIÉ</b></p> 	Salade de tomates <b>Goulash</b>  Purée de chou-fleur Mousse au chocolat	<b>Salade de concombres et tomates</b>  <b>Bolognaise végétale</b> <b>Spaghettis</b> <b>Emmental râpé</b> <b>Tarte aux pommes</b>	Boulettes Semoule Légumes couscous <b>Gouda</b>  Fruit de saison	<b>Colin (MSC)</b>  Riz Julienne de légumes Sauce Fromage frais Salade de fruits
	<p style="text-align: center;"><b>PAS DE REPAS</b></p>	<b>Carottes râpées</b>  <b>Omelette</b> <b>Tortis</b> <b>Sauce curry</b> <b>Emmental râpé</b>	Calamars à la Romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare <b>Coulommiers</b>  Fruit de saison	Céleri rémoulade Rôti de dinde à l'estragon Pommes croquettes Duo de carottes Glace	Melon Aiguillettes de blé emmental Purée au lait Salade Beignet framboise
	VE ND RE DI				



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

# Menus du 6 Mai au 5 Juillet 2024 (2/2)



	Du 10 au 14 Juin	Du 17 au 21 Juin	Du 24 au 28 Juin	Du 1er au 5 Juillet
LUNDI	<b>Carottes râpées (HVE)</b> <b>Jambon supérieur (P)</b> Pommes de terre Gratin de courgettes Fruit de saison	Omelette Pommes sautées Salade Mimolette Fruit de saison	Pastèque Spaghettis à la carbonara (P) Emmental râpé Yaourt aromatisé	Melon <b>Waterzoï de poisson (MSC)</b> Riz Sauce Yaourt nature sucré
	<b>Repas froid</b> Pastèque Salade de pâtes aux fromages Sauce cocktail Yaourt brassé aux fruits	Salade de concombres <b>Rôti de porc (P)</b> Semoule aux olives Sauce tomate Mousse au chocolat	<b>Menu des Jeux Olympiques</b> Salade de riz Poulet à l'oriental Potatoes Tomates provençales Kiwi	Boulettes de soja Légumes tajine Semoule <b>Maasdam</b> Fruit de saison
MARDI	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Flan vanille	Melon <b>Gratiné de poisson (MSC)</b> Riz Fromage blanc nature sucré	Rôti de bœuf Pommes de terre Salade Sauce brune Fromage frais ail et fines herbes Glace	Salade de concombres <b>Sauté de porc aux poivrons (P)</b> Purée Salade Eclair au chocolat
JEU DI	Colin poêlé au beurre (MSC) Boulgour Piperade Carré président Glace	Salade de tomates maïs Hachis parmentier Salade Paris Brest	<b>Betteraves rouges</b> <b>Tortellini à la provençale</b> Emmental râpé Crème dessert vanille	<b>Repas froid</b> Salade de tomates Salade de pâtes au poulet Mayonnaise Compote
VENDREDI				



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