

Menus du 6 Juillet au 21 Août 2026



Sobrie Restaurant

	Du 6 au 10 Juillet	Du 13 au 17 Juillet	Du 20 au 24 Juillet	Du 27 au 31 Juillet	Du 3 au 7 Août	Du 10 au 14 Août	Du 17 au 21 Août
LUNDI	<p>Coleslaw </p> <p>Cappelletti pomodoro basilico</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Salade composée</p>	<p>Pastèque</p> <p>Dos de colin (MSC) </p> <p>Boulgour </p> <p>Ratatouille</p> <p>Brassé aux fruits</p>	<p>Sauté de porc au thym (P)</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Petits pois</p> <p>Brie </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pastèque </p> <p>Carbonade </p> <p>Pommes croquettes</p> <p>Salade</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Melon</p> <p>Raviolis</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt</p>	<p>Colin à la provençale (MSC) </p> <p>Pommes de terre </p> <p>Ratatouille </p> <p>Carré président</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Melon</p> <p>Poisson pané (MSC) </p> <p>Riz </p> <p>Sauce citron</p> <p>Crème dessert caramel</p>
MARDI	<p>Poisson pane (MSC) </p> <p>Riz </p> <p>Sauce citron</p> <p>Yaourt</p>	<p>FÉRIÉ</p> <p></p>	<p>Salade arlequin </p> <p>Omelette</p> <p>Coquillettes</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Sauce curry</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Chipolatas (P)</p> <p>Taboulé</p> <p>Salade de tomates </p> <p>Mayonnaise</p> <p>Fromage frais</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Porc aux olives (P)</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Tomate provençale</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de tomates </p> <p>Jambon (P)</p> <p>Coquillettes </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Sauce curry</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Omelette</p> <p>Tortis</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Sauce tomate</p> <p>Fruit de saison</p>
MERCREDI	<p></p> <p>Boulettes</p> <p>Semoule</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées HVE </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Courgettes</p> <p>Paris Brest</p>	<p>Melon</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Semoule</p> <p>Sauce estragon</p> <p>Glace</p>	<p>Salade florida HVE </p> <p>Pépites de poisson (MSC) </p> <p>Pommes de terre</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Repas froid</p> <p>Betteraves rouges </p> <p>Salade de riz au thon </p> <p>Mayonnaise</p> <p>Glace</p>	<p>Hamburger</p> <p>Pommes américaines</p> <p>Salade</p> <p>Ketchup</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Rôti de dinde au thym</p> <p>Pommes croquettes</p> <p>Petits pois</p> <p>Edam</p> <p>Glace</p>
JEUDI	<p>Melon</p> <p>Jambon (P)</p> <p>Purée</p> <p>Salade</p> <p>Glace</p>	<p>Repas froid </p> <p>Salade de concombres </p> <p>Salade de pâtes au fromage</p> <p>Sauce cocktail</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cheeseburger</p> <p>Pommes américaines</p> <p>Salade</p> <p>Ketchup</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Palets fromagers</p> <p>Farfalles</p> <p>Sauce moutarde</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Escalope de poulet tandoori</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Salade</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Pastèque </p> <p>Blanquette de poulet</p> <p>Riz</p> <p>Sauce</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Macédoine </p> <p>Bœuf à l'ancienne</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Salade</p> <p>Liégeois vanille</p>
 VENDREDI	<p>Bœuf aux oignons</p> <p>Pommes croquettes</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>	<p>Betteraves rouges </p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Salade</p> <p>Crème dessert chocolat </p>	<p>Macédoine</p> <p>Gratiné de poisson (MSC) </p> <p>Riz </p> <p>Petits légumes</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Salade de concombres </p> <p>Emincé de poulet </p> <p>Riz</p> <p>Sauce forestière</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Boulettes</p> <p>Semoule</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Lasagnes de légumes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chipolatas</p> <p>Boulgour aux petits légumes </p> <p>Sauce à l'échalote</p> <p>Fromage AFH</p> <p>Fruit de saison</p>

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 Biologique

Produits Labelisés