

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	<p>Betteraves rouges </p> <p>Gratiné de poulet </p> <p>Coquillettes </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade waldorf</p> <p>Lasagne au thon</p> <p>Salade</p> <p>Yaourt à boire Fraise</p>	<p><i>Lundi de Pentecôte</i></p> 	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Sauté de porc aux herbes (P) </p> <p>Riz</p> <p>Sauce</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p>	<p>Betteraves rouges </p> <p>Carbonade</p> <p>Coquillettes</p> <p>Sauce</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>
MARDI	<p>Steak haché à l'échalote</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Petits pois</p> <p>Vache picon</p> <p>Compote</p>	<p>Charcuterie</p> <p>Escalope de poulet aux champignons </p> <p>Courgettes au thym</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Hot dog (P)</p> <p>Potatoes</p> <p>Salade</p> <p>Ketchup</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Coleslaw </p> <p>Tortellini pomodoro mozzarella</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Chipolatas (P)</p> <p>Taboulé </p> <p>Mayonnaise</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
MERCREDI	<p>FÉRIÉ</p> 	<p>Salade de concombres</p> <p>Paëlla de poisson (MSC) </p> <p>Sauce</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Emincé de poulet au paprika </p> <p>Semoule </p> <p>Ratatouille </p> <p>Bûchette au lait mélangé</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade marocaine</p> <p>Omelette </p> <p>Pommes de terre</p> <p>Petits pois</p> <p>Sauce dijonnaise</p> <p>Nappé caramel</p>	<p>Salade esaü</p> <p>Escalope de poulet forestière </p> <p>Pommes sautées</p> <p>Salade</p> <p>Crème dessert chocolat </p>
JEUDI	<p>FÉRIÉ</p> 	<p>Salade de tomates</p> <p>Goulash </p> <p>Frites</p> <p>Sauce</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de concombres et tomates </p> <p>Bolognaise végétale</p> <p>Spaghettis</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Glace</p>	<p>Boulettes</p> <p>Semoule</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Gouda </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Colin (MSC) </p> <p>Riz</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Sauce</p> <p>Fromage frais</p> <p>Salade de fruits</p>
VENDREDI	<p>PAS DE REPAS</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Omelette</p> <p>Tortis</p> <p>Sauce curry</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Calamars à la Romaine</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Salade</p> <p>Sauce tartare</p> <p>Coulommiers </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Rôti de dinde à l'estragon </p> <p>Pommes croquettes</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Beignet framboise</p>	<p>Melon</p> <p>Aiguillettes de blé emmental</p> <p>Purée au lait</p> <p>Salade</p> <p>Glace</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



Produit Saveur en Or



Produits Biologique



Produit Label



Produits Labelisés

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	Carottes râpées (HVE) Jambon supérieur (P) 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	Pizza Waterzoï de poisson (MSC) Riz Sauce Melon
	Repas froid Pastèque Salade de pâtes aux fromages Sauce cocktail Yaourt brassé aux fruits	Salade de concombres Rôti de porc (P) Semoule aux olives Sauce tomate Mousse au chocolat	Menu des Jeux Olympiques Salade de riz Poulet à l'oriental Potatoes Tomates provençales Kiwi	Boulettes de soja Légumes tajine Semoule Maasdam Fruit de saison
MARDI	Repas froid Yaourt brassé aux fruits	Mousse au chocolat	Kiwi	Macédoine
MERCREDI	Bœuf à l'ancienne Riz Sauce Camembert Compote	Céleri rémoulade Cordon bleu Farfalles Sauce curry Crème dessert caramel Melon	Poisson meunière (MSC) Boulgour Ratatouille Vache picon Fruit de saison	Rissolette de veau Coquillettes Sauce estragon Emmental râpé Yaourt Salade de concombres
	Hamburger Potatoes Salade Ketchup Flan vanille	Gratiné de poisson (MSC) Riz Fromage blanc nature sucré	Poisson meunière (MSC) Boulgour Ratatouille Vache picon Fruit de saison	Sauté de porc aux poivrons (P) Purée Salade Eclair au chocolat
JEUDI	Hamburger Potatoes Salade Ketchup Flan vanille	Gratiné de poisson (MSC) Riz Fromage blanc nature sucré	Rôti de bœuf Pommes de terre Salade Sauce brune Fromage frais ail et fines herbes Glace	Salade de concombres Sauté de porc aux poivrons (P) Purée Salade Eclair au chocolat
	Hamburger Potatoes Salade Ketchup Flan vanille	Gratiné de poisson (MSC) Riz Fromage blanc nature sucré	Rôti de bœuf Pommes de terre Salade Sauce brune Fromage frais ail et fines herbes Glace	Salade de concombres Sauté de porc aux poivrons (P) Purée Salade Eclair au chocolat
VENDREDI	Colin poêlé au beurre (MSC) Boulgour Piperade Carré président Glace	Salade de tomates maïs Hachis parmentier Salade Paris Brest	Betteraves rouges Tortellini à la provençale Emmental râpé Crème dessert vanille	Repas froid Salade de tomates Salade de pâtes au poulet Mayonnaise Compote
	Colin poêlé au beurre (MSC) Boulgour Piperade Carré président Glace	Salade de tomates maïs Hachis parmentier Salade Paris Brest	Betteraves rouges Tortellini à la provençale Emmental râpé Crème dessert vanille	Repas froid Salade de tomates Salade de pâtes au poulet Mayonnaise Compote



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique



Produit Label



Produits Labelisés