

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	Menu Végétarien			Menu Végétarien	Menu Végétarien		Menu Végétarien
	Betteraves rouges	Macédoine / Salade de haricots verts	Poisson poêlé au beurre MSC	Salade waldorf / Radis + beurre	Betteraves rouges	Calamars à la Romaine	Soupe de courgettes à la vache qui rit
	Tortellini provençale	Gratiné de poulet		Croque veggie à la tomate	Dahl de lentilles		Omelette au maïs
	Emmental râpé	Coquillettes	Boulgour Ratatouille	Tortis Sauce Emmental râpé	Riz Sauce	Pommes de terre Salade Sauce tartare Maasdam	Pommes sautées Salade Sauce
MARDI	Fruit de saison	Brassé aux fruits	Camembert	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Yaourt aromatisé
	Melon		Menu Végétarien			Menu Végétarien	
	Goulash	Jambon (P)	Coleslaw	Pastèque	Carottes râpées HVE	Salade florida	Rôti de porc au bleu (P)
	Waterzoï de poisson	Œufs durs	Bolognaise végétale	Bœuf à l'ancienne	Cordon bleu	Lasagnes de légumes	Tarte au fromage
JEUDI	Riz	Pommes sautées	Spaghettis	Timbale de poisson	Palets fromagers		Boulgour
	Sauce	Mayonnaise	Emmental râpé	Pommes noisettes	Farfalles		Haricot beurre
	Yaourt nature sucré	Fromage frais	Yaourt aromatisé	Salade	Sauce estragon	Yaourt nature sucré	Sauce
	Carottes râpées HVE	Fruit de saison		Nappé caramel	Yaourt brassé aux fruits		St Paulin
VENDREDI	Chipolatas (P)	Boulettes	Palette de porc à la diable (P)	Salade de tomates	Melon	Emincé de volaille	Flan pâtissier
	Surimi mayonnaise	Boulettes de soja	Brandade de poisson	Blanquette de volaille	Poisson au basilic MSC	Crêpe au fromage	Cheeseburger
	Taboulé	Semoule	Purée	Tarte aux poireaux	Boulgour aux petits légumes	Pommes croquettes	Fish burger
	Ketchup	Légumes couscous	Salade	Riz		Petits pois	Pommes américaines
	Flan chocolat	Edam	Vache picon	Sauce	Beignet chocolat	Sauce forestière	Salade
		Fruit de saison	Tarte aux pommes	Liégeois chocolat		Brie	Ketchup
	Œuf mayonnaise	Menu Végétarien	Melon		Sauté de porc aux olives (P)	Liégeois vanille	Fruit de saison
	Parmentier de thon	Pastèque	Escalope de poulet	Pépites de poisson MSC	Blanquette de poisson	Salade de concombres / Salade marocaine	Salade de tomates mozzarella / Radis + beurre
	Salade	Palets fromagers	Colin aux champignons	Pommes de terre	Pommes sautées	Rougail de saucisse (P)	Colin MSC
	Gâteau basque	Purée de potiron	Riz	Gratin de courgettes	Haricots verts	Rougail de poisson	Riz
		Sauce moutarde	Sauce champignons	Gouda	Carré président		Sauce fromage ail et fines herbes
		Glace	Mousse au chocolat	Glace	Compote	Glace	Compote

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