

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>Fruits de saison</p>	<p>Salade waldorf / Œuf mayonnaise / Chou-fleur à la vinaigrette</p> <p>Lasagne au thon</p> <p>Salade</p> <p>Yaourt à boire Fraise</p>	<p>Lundi de Pentecôte</p>	<p>Salade de haricots verts / Macédoine / Œuf mayonnaise</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>Burger de bœuf à l'échalote</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Petits pois</p> <p>Vache picon</p> <p>Compote</p>	<p>Escalope de poulet aux champignons</p> <p>Courgettes au thym</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Edam </p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Hot dog (P)</p> <p>Frites</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>
JEUDI		<p>FÉRIÉ</p>	<p>Salade de tomates / Macédoine / Salade de concombres</p> <p>Goulash </p> <p>Frites</p> <p>Mousse au chocolat / Yaourt aux fruits</p>	<p>Salade de concombres et tomates </p> <p>Bolognaise végétale</p> <p>Spaghettis</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Boulettes</p> <p>Semoule</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Gouda </p> <p>Fruits de saison</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>Glace</p>	<p>Calamars à la Romaine</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Salade</p> <p>Sauce tartare</p> <p>Coulommiers </p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Céleri rémoulade / Sardines + citron / Salade marocaine</p> <p>Rôti de dinde à l'estragon</p> <p>Pommes croquettes</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Glace</p>



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	Carottes râpées (HVE) / Sardines + citron / Œuf mayonnaise 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	Melon Waterzoï de poisson (MSC) Riz Sauce Yaourt nature sucré / Liégeois chocolat
	Repas froid Pastèque Lasagne de légumes 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 / Salade chinoise / Charcuterie Poulet à l'oriental Potatoes Tomates provençales Kiwi / Fruit	Boulettes de soja Légumes tajine Semoule Maasdam Fruits de saison
MARDI				
JEUDI	Hamburger Frites Salade Ketchup Flan vanille / Yaourt aux fruits	Melon Gratiné de poisson (MSC) Riz Fromage blanc nature sucré / Liégeois chocolat	Rôti de bœuf Pommes de terre Salade Sauce brune Fromage frais ail et fines herbes Glace	Salade de concombres / Macédoine Sauté de porc aux poivrons (P) Purée Salade Eclair au chocolat
	Colin poêlé au beurre (MSC) Boulgour Piperade Carré président Glace	Salade de tomates maïs / Charcuterie Hachis parmentier Salade Paris Brest	Thon mayonnaise Tortellini à la provençale Emmental râpé Crème dessert vanille	Repas froid 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