Menus du 1er Mai au 7 Juillet 2023 (1/2)

Sobrie Restauration

	Du 1er au 5 Mai	Du 8 au 12 Mai	Du 15 au 19 Mai	Du 22 au 26 Mai	Du 29/05 au 2 Juin
LUNDI	FÉRIÉ 1er Mai Fête du Travail	FÉRIÉ Victoire 1945 8 mai	Boulettes Semoule Légumes couscous Edam Fruit de saison	Salade esaü Lasagne de légumes Yaourt brassé aux fruits	FÉRIÉ Pentecôte
MARDI	Betteraves rouges Tortellini ricotta épinard Emmental râpé Liégeois vanille / Yaourt aux fruits	Hachis parmentier Salade Fromage frais Fruit de saison	Céleri rémoulade / Taboulé / Salade mêlée Sauté de porc à la moutarde (P) Pommes de terre Chou-fleur Flan vanille / Fromage blanc nature sucré	Goulash Pommes de terre Salade Carré Fruits de saison	Jambon (P) Pommes croquettes Salade Mayonnaise Camembert Fruits de saison
JEUDI	Carbonade Boulgour Haricots verts Mimolette Compote	Chicken burger Frites Salade, ketchup, mayonnaise Yaourt nature sucré / Crème dessert caramel	FÉRIÉ Fête de l'ascension	Salade de tomates / Chou-fleur à la vinaigrette / Salade fraicheur Emincé de volaille aux champignons Pommes sautées Petits pois Glace	Céleri rémoulade / Macédoine Galette de soja Farfalles Emmental râpé Sauce au curry Gâteau basque
VENDREDI	Salade de tomates / Salade de maïs / Charcuterie Poisson pané Pommes de terre Salade, sauce tartare Glace	Salade florida Bolognaise de lentilles Tortis Emmental râpé Paris Brest	PAS DE REPAS	Carottes râpées (HVE) Colin au basilic (MSC) Riz Sauce Mousse au chocolat / Yaourt aux fruits	Pastèque Paëlla de volaille Sauce Yaourt aromatisé

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 1er Mai au 7 Juillet 2023 (2/2)

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

	Du 5 au 9 Juin	Du 12 au 16 Juin	Du 19 au 23 Juin	Du 26 au 30 Juin	Du 3 au 7 Juillet
LUNDI	Poisson poêlé au beurre (MSC) Boulgour Piperade Mimolette Fruits de saison	Pastèque Escalope de poulet aux petits légumes Riz Sauce Fromage blanc nature sucré / Mousse au chocolat	Boulettes Semoule Légumes couscous Brie Fruit de saison	Pastèque Burger de bœuf Riz Sauce suprême Mousse au chocolat / Fromage blanc nature sucré	Melon Gratin de pâtes au poulet Liégeois vanille / Yaourt nature sucré
MARDI	Coleslaw Chili con carne Pommes de terre Yaourt nature sucré	Poisson pané (MSC) Pommes de terre Courgettes Vache picon Fruits de saison	Carottes râpées (HVE) Palets fromagés Purée au lait Salade Sauce dijonnaise Liégeois chocolat / Ile flottante	Jambon (P) Frites Mayonnaise Carré président Fruit de saison	Burger de bœuf à l'échalote Pommes de terre Haricots verts Fromage frais Fruits de saison
JEUDI	Menu du cirque Salade arlequin / Salade de lingots / Charcuterie Hot dog (P) Frites Salade, ketchup Glace	Rôti de porc (P) à la charcutière Pommes sautées Brocolis Gouda Fruit de saison	Melon Saucisse (P) Salade de pâtes Sauce cocktail Glace	Coleslaw Bolognaise végétale Spaghettis Emmental râpé Yaourt aromatisé	Salade de tomates Waterzoï de poisson (MSC) Frites Yaourt brassé aux fruits / Flan chocolat
VENDREDI	Melon Croque veggie à la tomate Purée au lait Sauce aux poivrons Crème dessert vanille	Betteraves rouges Omelette Macaroni Emmental râpé Sauce basquaise Donut's	Salade grecque / Œuf mayonnaise / Charcuterie Bœuf à la provençale Frites Nappé caramel / Yaourt aux fruits	Salade marocaine / Salade de maïs / Salade de concombres Brandade de poisson (MSC) Salade Tartelette au citron	Œufs durs Carottes râpées Taboulé Mayonnaise Mimolette Compote

Menus susceptibles de variation en cas de rupture des approvisionnements