













Menus du 27 Avril au 3 Juillet 2026 (1/2)



Sobrie Restauration

	27/04 au 1er Mai	Du 4 au 8 Mai	Du 11 au 15 Mai	Du 18 au 22 Mai	Du 25 au 29 Mai
LUNDI	<p>Coleslaw </p> <p>Tortellini pomodoro mozzarella</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p>	<p>Hachis parmentier</p> <p>Parmentier de soja</p> <p>Salade</p> <p>Camembert </p> <p>Compote</p>	<p>Escalope de poulet à la provençale</p> <p>Hoki à la provençale</p> <p>Pommes noisettes Ratatouille</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine </p> <p>Lasagnes de légumes</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>FÉRIÉ</p> <p><i>Congé de la Pentecôte</i></p>
MARDI	<p>Carbonade</p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Pommes sautées Haricots verts</p> <p>Edam </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Croque veggie à la tomate</p> <p>Boulgour aux petits légumes Sauce</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Salade de tomates </p> <p>Jambon (P)</p> <p>Omelette</p> <p>Purée Salade</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Calamars</p> <p>Pommes de terre Salade Sauce tartare Bûchette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade mêlée </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Boulgour Sauce curry</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
MERCREDI	<p>Macédoine</p> <p>Colin (MSC) </p> <p>Riz Sauce à l'oseille</p> <p>Glace</p>	<p>Salade de concombres </p> <p>Sauté de porc à la dijonnaise (P)</p> <p>Colin à la dijonnaise</p> <p>Tortis Emmental râpé</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>FÉRIÉ</p> <p><i>Fête de l'Ascension</i></p>	<p>Menu Africain</p> <p>Salade Kachumbari </p> <p>Bœuf massalé</p> <p>Colin massalé</p> <p>Riz Sauce</p> <p>Glace</p>	<p>Hot dog (P)</p> <p>Saucisse végétale</p> <p>Frites Salade Ketchup</p> <p>Fruit de saison</p>
JEUDI	<p>FÉRIÉ</p> <p><i>Bonne fête du travail !</i></p>	<p>FÉRIÉ</p> <p>VICTOIRE 1945 8 MAI</p>	<p>PAS DE REPAS</p>	<p>Salade waldorf</p> <p>Spaghettis à la carbonara (P) </p> <p>Bolognaise de soja</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates mozzarella</p> <p>Gratiné de poisson (MSC) </p> <p>Riz </p> <p>Sauce</p> <p>Tartelette noix de coco</p>
VENREDI					

Repas de substitution



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produits Biologique















Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus du 27 Avril au 3 Juillet 2026 (2/2)



	Du 1er au 5 Juin	Du 8 au 12 Juin	Du 15 au 19 Juin	Du 22 au 26 Juin	Du 29/06 au 3 Juillet
LUNDI	 Boulettes Boulettes de soja Semoule Légumes couscous Gouda Fruit de saison	Blanquette de volaille Blanquette de poisson Pommes croquettes Gratin de chou-fleur Carré président Fruit de saison 	Melon Dos de colin (MSC)  Riz Sauce basilic Flan au chocolat	Bœuf aux oignons Colin au basilic Pommes de terre Etuvée de carottes Fromage frais  Salade de fruits	Melon  Spaghettis à la bolognaise Spaghettis à la catalane Emmental râpé Mousse au chocolat
	MARDI Rougail saucisse (P) Rougail de poisson Riz Sauce Fromage blanc	Betteraves rouges  Bolognaise végétale Tortis Emmental râpé Yaourt nature sucré	Salade florida  Palets fromagers Coquillettes Sauce aux champignons Emmental râpé Fruit de saison	Pastèque Curry de pois chiches Riz Sauce Crème dessert vanille	Pépites de poisson (MSC)  Purée Salade Sauce Carré président Fruit de saison
JEUDI	Melon  Rôti de dinde Poisson à l'estragon Macaroni Sauce estragon Emmental râpé Glace	Pastèque Chili con carne Chili sin carne Riz Sauce Tarte aux pommes	Hamburger Fish burger Frites Salade Ketchup Yaourt aromatisé	Salade arlequin Parmentier de thon Salade Beignet à la framboise	Salade de tomates Aiguillette de blé au fromage Riz Sauce forestière Flan vanille
	VENREDI Salade de concombres Palets fromagers Purée de potiron Sauce moutarde Fruit de saison	Repas froid Salade de tomates Jambon (P) Œufs durs Taboulé Mayonnaise Fromage blanc aux fruits	Rôti de porc sauce charcutière (P) Falafels Boulgour Ratatouille  Edam Glace	 Tajine de boulettes Boulettes de soja Légumes Semoule Mimolette Fruit de saison	Repas froid  Salade de concombres Salade de pâtes au poulet Salade de pâtes au fromage Sauce cocktail Compote

Repas de substitution

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produits Biologique

Produits Labelisés