

Menus du 8 Juillet au 2 Août 2024



Sabrie Restauration

	Du 8 au 12 Juillet	Du 15 au 19 Juillet	Du 22 au 26 Juillet	Du 29/07 au 2 Août
LUNDI	Coleslaw Raviolis Emmental râpé Yaourt	Omelette Boulgour Ratatouille Edam Fruit de saison	Goulasch Pommes noisettes Etuvée de carottes Vache picon Fruit de saison	Macédoine Tortellini ricotta épinard Emmental râpé Fruit de saison
MARDI	Escalope de poulet au curry Pommes de terre Petits pois Fromage Fruit de saison	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Yaourt nature sucré	Repas froid Salade de tomates Salade de pâtes au poulet Sauce cocktail Liégeois vanille	Salade composée Cordon bleu Gratin de pommes de terre Salade Yaourt
MERCREDI	Pastèque Colin meunière (MSC) Riz Julienne de légumes Sauce Glace	Salade de concombres Lasagne de légumes Paris Brest	Jambon supérieur (P) Purée au lait Sauce tomate Salade Bûchette au lait mélangé Glace	Melon Waterzoï de poisson (MSC) Riz Yaourt brassé aux fruits
JEUDI	Sauté de porc au caramel (P) Pommes sautées Salade Fromage frais Compote	Melon Rôti de dinde à l'estragon Pommes vapeur Salade Sauce Crème dessert chocolat	Boulette Semoule Légumes couscous Mimolette Fruit de saison	Paupiette de veau Pommes sautées Haricots verts Fromage Fruit de saison
 VENDREDI	Salade marocaine Emincé de poulet aux champignons Coquillettes Emmental râpé Yaourt aromatisé	Chipolatas (P) Salade de riz Mayonnaise Camembert Salade de fruits	Pastèque Poisson pané (MSC) Riz Brocolis Sauce Nappé caramel	Poulet à la provençale Semoule Ratatouille Gouda Cake aux pépites de chocolat



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