

# 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"
<b>LUNDI</b>	Betteraves rouges Tortellini provençale Emmental râpé Fruit de saison	Macédoine Gratin de poulet Coquillettes Brassé aux fruits	Poisson poêlé au beurre MSC Boulgour Ratatouille Camembert Fruit de saison	Salade waldorf Croque veggie à la tomate Tortis Sauce Emmental râpé Fruit de saison	Betteraves rouges Dahl de lentilles Riz Sauce Crème dessert vanille	Calamars à la Romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Maasdam Fruit de saison	Soupe de courgettes à la vache qui rit Omelette au maroilles Pommes sautées Salade Sauce Yaourt aromatisé
<b>MARDI</b>	Melon Goulash Riz Sauce Yaourt nature sucré	Jambon (P) Pommes sautées Salade Mayonnaise Fromage frais Fruit de saison	Coleslaw Bolognaise végétale Spaghettis Emmental râpé Yaourt aromatisé	Pastèque Bœuf à l'ancienne Pommes noisettes Salade Nappé caramel	Carottes râpées HVE Cordon bleu Farfalles Sauce estragon Yaourt brassé aux fruits	Salade florida Lasagnes de légumes Yaourt nature sucré	Rôti de porc au bleu (P) Boulgour Haricot beurre Sauce St Paulin Flan pâtissier
<b>MERCREDI</b>	Salade de tomates Omelette Farfalles Sauce curry Emmental râpé Compote	Céleri rémoulade Paëlla de poisson (MSC) Sauce Liégeois vanille	Concombres bulgare Fricadelle Pommes de terre Petits pois Sauce brune Fruit de saison	Macédoine Thon à la catalane Macaroni Emmental râpé Roulé à l'abricot	Salade de lingots Burger de bœuf à l'échalote Pommes de terre Tomate provençale Bûchette au lait mélangé Fruit de saison	Boulettes Semoule Légumes tajine Fromage frais Salade de fruits	Carottes râpées au gouda HVE Escalope de poulet Tortis Sauce au camembert Flan chocolat
<b>JEUDI</b>	Carottes râpées HVE Chipolatas (P) Taboulé Ketchup Flan chocolat	Boulettes Semoule Légumes couscous Edam Fruit de saison	Palette de porc à la diable (P) Purée Salade Vache picon Glace	Salade de tomates Blanquette de volaille Riz Sauce Liégeois chocolat	Melon Poisson au basilic MSC Boulgour aux petits légumes Glace	Emincé de volaille Pommes croquettes Petits pois Sauce forestière Brie Liégeois vanille	Cheeseburger Pommes américaines Salade Ketchup Fruit de saison
<b> VENDREDI</b>	Parmentier de thon Salade Mimolette Glace	Pastèque Palets fromagers Purée de potiron Sauce moutarde Gâteau basque	Melon Escalope de poulet Riz Sauce champignons Mousse au chocolat	Pépites de poisson MSC Pommes de terre Gratin de courgettes Gouda Tarte aux pommes	Sauté de porc aux olives (P) Pommes sautées Haricots verts Carré président Compote	Liégeois vanille Salade de concombres Rougail de saucisse (P) Riz Sauce Beignet chocolat	Salade de tomates mozzarella Colin MSC Riz Sauce fromage et fines herbes Fromage blanc nature sucré



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produits Biologiques



Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements