

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



	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><b>Coleslaw</b> </p> <p><b>Tortellini pomodoro mozzarella</b></p> <p><b>Emmental râpé</b></p> <p><b>Yaourt brassé aux fruits</b></p>	<p>Hachis parmentier</p> <p>Salade</p> <p><b>Camembert</b> </p> <p>Compote</p>	<p>Escalope de poulet à la provençale</p> <p>Pommes noisettes Ratatouille</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Macédoine</b> </p> <p><b>Lasagnes de légumes</b></p> <p><b>Yaourt nature sucré</b></p>	<p><b>FÉRIÉ</b></p> <p><i>Congé de la Pentecôte</i></p>
	<p>Carbonade</p> <p>Pommes sautées Haricots verts</p> <p><b>Edam</b> </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Croque veggie à la tomate</p> <p>Boullgour aux petits légumes Sauce</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p><b>Salade de tomates</b> </p> <p>Jambon (P)</p> <p>Purée Salade</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Calamars</p> <p>Pommes de terre Salade Sauce tartare Bûchette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade mêlée </p> <p><b>Omelette</b></p> <p><b>Boullgour Sauce curry</b></p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p>
	<p>Salade mêlée</p> <p>Poulet basquaise</p> <p>Purée Sauce</p> <p>Nappé caramel</p>	<p><b>Timbale de poisson (MSC)</b> </p> <p>Riz Brocolis</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Carottes râpées HVE</b> </p> <p>Burger de bœuf à l'échalote</p> <p>Semoule Courgettes au thym</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Emincé de poulet aux champignons</p> <p>Pommes américaines Haricots verts</p> <p>Fromage frais</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Bœuf aux oignons</p> <p>Farfalles Emmental râpé</p> <p>Compote</p>
	<p>Macédoine</p> <p><b>Colin (MSC)</b> </p> <p>Riz Sauce à l'oseille</p> <p>Glace</p>	<p><b>Salade de concombres</b> </p> <p><b>Sauté de porc à la dijonnaise (P)</b></p> <p><b>Tortis Emmental râpé</b></p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p><b>FÉRIÉ</b></p> <p><i>Fête de l'Ascension</i></p>	<p><b>Menu Africain</b></p> <p>Salade Kachumbari </p> <p>Bœuf massalé</p> <p>Riz Sauce</p> <p>Glace</p>	<p>Hot dog (P)</p> <p>Pommes sautées Salade Ketchup</p> <p>Fruit de saison</p>
	<p><b>FÉRIÉ</b></p> <p><i>Bonne fête du travail !</i></p>	<p><b>FÉRIÉ</b></p> <p><b>VICTOIRE 1945 8 MAI</b></p>	<p><b>PAS DE REPAS</b></p>	<p>Salade waldorf</p> <p><b>Spaghettis à la carbonara (P)</b> </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates mozzarella</p> <p><b>Gratiné de poisson (MSC)</b> </p> <p><b>Riz</b> </p> <p>Sauce</p> <p>Tartelette noix de coco</p>
MARDI					
MERCREDI					
JEUDI					
VENREDI					

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produits Biologique



Produits Labelisés

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



Sobrie Restaurant

	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
<b>LUNDI</b>	<p><b>Boulettes</b> </p> <p><b>Semoule</b> <b>Légumes couscous</b></p> <p><b>Gouda</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Blanquette de volaille</p> <p>Pommes croquettes Gratin de chou-fleur</p> <p>Carré président</p> <p><b>Fruit de saison</b> </p>	<p>Melon</p> <p><b>Dos de colin (MSC)</b> </p> <p>Riz Sauce basilic</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Bœuf aux oignons</p> <p>Pommes de terre Étuvée de carottes</p> <p><b>Fromage frais</b> </p> <p>Salade de fruits</p>	<p><b>Melon</b> </p> <p>Spaghettis à la bolognaise</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Mousse au chocolat</p>
<b>MARDI</b>	<p><b>Carottes râpées HVE</b> </p> <p>Rougail saucisse (P) Riz Sauce</p> <p>Nappé caramel</p>	<p><b>Betteraves rouges</b> </p> <p><b>Bolognaise végétale</b></p> <p><b>Tortis</b> <b>Emmental râpé</b></p> <p><b>Yaourt nature sucré</b></p>	<p><b>Salade florida</b> </p> <p><b>Omelette</b> <b>Coquillettes</b> <b>Sauce aux champignons</b> <b>Emmental râpé</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Pastèque</p> <p>Curry de pois chiches</p> <p>Riz Sauce</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p><b>Pépites de poisson (MSC)</b> </p> <p>Purée Salade Sauce Carré président Fruit de saison</p>
<b>MERCREDI</b>	<p><b>Colin meunière (MSC)</b> </p> <p>Pommes de terre Salade Sauce citron Fromage ail et fines herbes Crème dessert chocolat</p>	<p>Macédoine</p> <p>Bœuf stroganoff</p> <p>Boulgour Piperade</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Poulet tandoori</p> <p>Pommes de terre Petits pois</p> <p>Camembert</p> <p>Compote</p>	<p><b>Carottes râpées HVE</b> </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Farfalles Sauce dijonnaise</p> <p>Brassé aux fruits</p>	<p>Goulash</p> <p>Pommes sautées Jardinière de légumes Sauce Fromage Pâtisserie</p>
<b>JEUDI</b>	<p><b>Melon</b> </p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Macaroni Sauce estragon Emmental râpé</p> <p>Glace</p>	<p>Pastèque</p> <p>Chili con carne</p> <p>Riz Sauce</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Hamburger</p> <p>Pommes américaines Salade Ketchup</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade arlequin</p> <p>Parmentier de thon</p> <p>Salade</p> <p>Beignet à la framboise</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Aiguillette de blé au fromage</p> <p>Riz Sauce forestière</p> <p>Flan vanille</p>
<b> VENDREDI</b>	<p><b>Salade de concombres</b></p> <p>Palets fromagers</p> <p>Purée de potiron Sauce moutarde</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Repas froid</b></p> <p>Salade de tomates</p> <p>Jambon (P)</p> <p>Taboulé Mayonnaise</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Rôti de porc sauce charcutière (P)</p> <p>Boulgour <b>Ratatouille</b> </p> <p>Edam Glace</p>	<p><b>Tajine de boulettes</b></p> <p><b>Légumes</b> <b>Semoule</b> <b>Mimolette</b> <b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Repas froid</b> </p> <p><b>Salade de concombres</b></p> <p><b>Salade de pâtes au poulet</b></p> <p>Sauce cocktail</p> <p><b>Compote</b></p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produits Biologique



Produits Labelisés