

Menus du 6 Mai au 5 Juillet 2024 (1/2)



Sabrie Restauration

	Du 6 au 10 Mai	Du 13 au 17 Mai	Du 20 au 24 Mai	Du 27 au 31 Mai	Du 3 au 7 Juin
LUNDI	Thon mayonnaise Gratiné de poulet Colin au citron Coquillettes	Œuf mayonnaise Lasagne au thon Salade Yaourt à boire Fraise	Lundi de Pentecôte 	Macédoine Sauté de porc aux herbes (P) Waterzöi de poisson Riz Sauce Yaourt brassé aux fruits	Betteraves rouges Thon à la catalane Coquillettes Sauce Emmental râpé Fruit de saison
MARDI	Fruit de saison Burger de bœuf à l'échalote Tarte au fromage Pommes de terre Petits pois Vache picon Compote	Escalope de poulet aux champignons Croque veggie à la tomate Courgettes au thym Pommes de terre Edam	Hot dog (P) Saucisse végétale Pommes américaines Salade Ketchup Yaourt nature sucré	Coleslaw Tortellini pomodoro mozzarella Emmental râpé Compote	Salade de tomates Chipolatas (P) Œufs durs Taboulé Mayonnaise Yaourt aromatisé
MERCREDI	FÉRIÉ 	Salade de concombres Paëlla de poisson (MSC) Sauce Flan pâtissier	Emincé de poulet au paprika Croquette de poisson Semoule Ratatouille Bûchette au lait mélangé Fruit de saison	Charcuterie Omelette Pommes de terre Petits pois Sauce dijonnaise Nappé caramel	Salade esau Escalope de poulet forestière Crêpe au fromage Pommes sautées Salade Crème dessert chocolat
JEUDI	FÉRIÉ 	Salade de tomates Burger de bœuf Haché au saumon Purée au lait Mousse au chocolat	Salade de concombres et tomates Bolognaise végétale Spaghettis Emmental râpé Tarte aux pommes	Boulettes Boulettes de soja Semoule Légumes couscous Gouda Fruit de saison	Colin (MSC) Riz Julienne de légumes Sauce Fromage frais Salade de fruits
VENDREDI	PAS DE REPAS	Carottes râpées Omelette Tortis Sauce curry Emmental râpé Glace	Calamars à la Romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Coulommiers Fruit de saison	Céleri rémoulade Rôti de dinde à l'estragon Tarte aux poireaux Pommes croquettées Duo de carottes Glace	Melon Aiguillettes de blé emmental Purée au lait Salade Beignet framboise

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 6 Mai au 5 Juillet 2024 (2/2)



Sabrie Restauration

	Du 10 au 14 Juin	Du 17 au 21 Juin	Du 24 au 28 Juin	Du 1er au 5 Juillet
LUNDI	Carottes râpées (HVE)	Omelette	Pastèque	Melon
	Jambon supérieur (P)	Pommes sautées	Spaghettis à la carbonara (P)	Croquette de poisson
	Haché au saumon	Salade	Spaghettis à la catalane	Riz
	Pommes de terre	Mimolette	Emmental râpé	Sauce
	Gratin de courgettes	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré
MARDI	Fruit de saison	Salade de concombres	Menu des Jeux Olympiques	Boulettes de soja
	Repas froid	Rôti de porc (P)	Salade de riz	Légumes tajine
	Pastèque	Galette de pois chiches	Poulet à l'oriental	Semoule
MERCREDI	Lasagne de légumes	Semoule aux olives	Boulettes à l'oriental	Maasdam
	Yaourt brassé aux fruits	Sauce tomate	Potatoes	Fruit de saison
		Mousse au chocolat	Tomates provençales	Macédoine
JEUDI	Bœuf à l'ancienne	Céleri rémoulade	Kiwi	Rissollette de veau
	Timbale de poisson	Cordon bleu	Poisson meunière (MSC)	Croquette de poisson
	Riz	Palets fromagers	Boulgour	Coquillettes
VENDREDI	Sauce	Farfalles	Ratatouille	Sauce estragon
	Camembert	Sauce curry	Vache picon	Emmental râpé
	Compote	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Yaourt
	Melon	Melón	Salade de concombres	Salade de concombres
	Hamburger	Gratiné de poisson (MSC)	Burger de bœuf	Sauté de porc aux poivrons (P)
	Fish burger	Riz	Tarte aux poireaux	Colin aux poivrons
	Pommes américaines	Fromage blanc nature sucré	Pommes de terre	Purée
	Salade	Salade de tomates maïs	Salade	Salade
	Ketchup	Hachis parmentier	Sauce brune	Eclair au chocolat
	Fromage	Brandade de poisson	Fromage frais ail et fines herbes	Repas froid
	Flan vanille	Salade	Glace	Salade de tomates
	Colin poêlé au beurre (MSC)	Paris Brest	Betteraves rouges	Emincé de poulet au curry
	Boulgour		Tortellini à la provençale	Lasagne de légumes
	Piperade		Emmental râpé	Pâtes
	Carré président		Crème dessert vanille	Emmental râpé
	Glace			Compote



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