

# 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	<p><b>Betteraves rouges</b> </p> <p>Gratiné de poulet</p> <p><b>Coquillettes</b> </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Oeuf mayonnaise</p> <p>Lasagne au thon</p> <p>Salade</p> <p>Yaourt à boire Fraise</p>	<p><i>Lundi de Pentecôte</i></p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p><b>Sauté de porc aux herbes (P)</b> </p> <p>Riz</p> <p>Sauce</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p>	<p><b>Betteraves rouges</b> </p> <p>Carbonade</p> <p><b>Coquillettes</b></p> <p>Sauce</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	
	MARDI	<p>Burger de bœuf à l'échalote</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Petits pois</p> <p>Vache picon</p> <p>Compote</p>	<p>Escalope de poulet aux champignons</p> <p>Courgettes au thym</p> <p>Pommes de terre</p> <p><b>Edam</b> </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Hot dog (P)</p> <p>Frites</p> <p>Salade</p> <p>Ketchup</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Carottes râpées </p> <p><b>Tortellini pomodoro mozzarella</b></p> <p><b>Emmental râpé</b></p> <p><b>Compote</b></p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Chipolatas (P)</p> <p><b>Taboulé</b> </p> <p>Mayonnaise</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
		JEUDI	<p><b>FÉRIÉ</b></p>	<p>Salade de tomates</p> <p><b>Goulash</b> </p> <p>Purée</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><b>Salade de concombres et tomates</b> </p> <p><b>Bolognaise végétale</b></p> <p><b>Spaghettis</b></p> <p><b>Emmental râpé</b></p> <p><b>Tarte aux pommes</b></p>	<p>Boulettes</p> <p>Semoule</p> <p>Légumes couscous</p> <p><b>Gouda</b> </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Rôti de dinde à l'estragon</p> <p>Pommes croquettes</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Glace</p>
	VENDREDI		<p><b>PAS DE REPAS</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b> </p> <p><b>Omelette</b></p> <p><b>Tortis</b></p> <p><b>Sauce curry</b></p> <p><b>Emmental râpé</b></p> <p>Glace</p>	<p>Calamars à la Romaine</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Salade</p> <p>Sauce tartare</p> <p><b>Coulommiers</b> </p> <p>Fruit de saison</p>	



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 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	Pizza <b>Jambon supérieur (P)</b>	<b>Omelette</b>	Pastèque Spaghettis à la carbonara (P) Emmental râpé <b>Yaourt aromatisé</b>	Melon <b>Waterzoi de poisson (MSC)</b>
	Pommes de terre Gratin de courgettes <b>Fruit de saison</b>	<b>Pommes sautées</b> Salade <b>Mimolette</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	Riz Sauce Yaourt nature sucré
MARDI	<b>Repas froid</b>	<b>Salade de concombres</b>	<b>Menu des Jeux Olympiques</b>	
	<b>Pastèque</b> <b>Salade de pâtes aux fromages</b> <b>Sauce cocktail</b> <b>Yaourt brassé aux fruits</b>	<b>Rôti de porc (P)</b> Semoule aux olives Sauce tomate Mousse au chocolat Melon	Salade de riz Poulet à l'oriental Potatoes Tomates provençales Kiwi	Boulettes de soja Légumes tajine Semoule <b>Maasdam</b> Fruit de saison
JEUDI	Hamburger Frites Salade Ketchup	<b>Gratiné de poisson (MSC)</b>	Rôti de bœuf Pommes de terre Salade Sauce brune Fromage frais ail et fines herbes Glace	Salade de concombres <b>Sauté de porc aux poivrons (P)</b> Purée Salade Eclair au chocolat
	Flan vanille	Fromage blanc nature sucré Salade de tomates maïs Hachis parmentier Salade Carré président Glace	<b>Betteraves rouges</b> <b>Tortellini à la provençale</b> <b>Emmental râpé</b> <b>Crème dessert vanille</b>	<b>Repas froid</b> <b>Salade de tomates</b> <b>Salade de pâtes au poulet</b> <b>Mayonnaise</b> <b>Compote</b>
VENREDI				



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