















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	Betteraves rouges  Gratiné de poulet Coquillettes  Fruit de saison	Œuf mayonnaise Lasagne au thon Salade Yaourt à boire Fraise	Lundi de Pentecôte 	Salade de haricots verts Sauté de porc aux herbes (P)  Riz Sauce Yaourt brassé aux fruits	Betteraves rouges  Carbonade Coquillettes Sauce Emmental râpé Fruit de saison	
	MARDI	Burger de bœuf à l'échalote Pommes de terre Petits pois Vache picon Compote	Escalope de poulet aux champignons Courgettes au thym Pommes de terre Edam  Fruit de saison	Hot dog (P) Frites Salade Ketchup Yaourt nature sucré	Carottes râpées  Tortellini pomodoro mozzarella Emmental râpé Compote	Salade de tomates Chipolatas (P) Taboulé  Mayonnaise Yaourt aromatisé
		JEUDI	FÉRIÉ 	Salade de tomates Goulash  Purée Mousse au chocolat	Salade de concombres et tomates  Bolognaise végétale Spaghettis Emmental râpé Tarte aux pommes	Boulettes Semoule Légumes couscous Gouda  Fruit de saison
	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 Pommes croquettes Duo de carottes Glace



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



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