

# 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	Salade waldorf	<b>Lundi de Pentecôte</b> 	Salade de haricots verts	Betteraves rouges
	Gratiné de poulet	Lasagne au thon		<b>Sauté de porc aux herbes (P)</b>	Carbonade
	Colin au citron	Salade	Waterzoï de poisson	Thon à la catalane	
	Coquillettes	Yaourt à boire Fraise	Riz Sauce	Coquillettes Sauce Emmental râpé	
	Fruit de saison	Burger de bœuf à l'échalote	Hot dog (P)	Yaourt brassé aux fruits	Fruit de saison
MARDI	Tarte au fromage	Escalope de poulet aux champignons	Saucisse végétale	Coleslaw	Salade de tomates
	Pommes de terre Petits pois	Croque veggie à la tomate	Frites Salade Ketchup	Tortellini pomodoro mozzarella	Chipolatas (P)
	Vache picon	Courgettes au thym Pommes de terre	Yaourt nature sucré	Emmental râpé	Œufs durs
MERCREDI	Compote	Edam		Compote	Taboulé Mayonnaise
	<b>FÉRIÉ</b> 	Fruit de saison		Salade marocaine	Yaourt aromatisé
		Salade de concombres	Emincé de poulet au paprika	Omelette	Salade esaü
JEUDI		Paëlla de poisson (MSC)	Croquette de poisson	Pommes de terre Petits pois Sauce dijonnaise	Escalope de poulet forestière
		Sauce	Semoule Ratatouille	Nappé caramel	Crêpe au fromage
		Flan pâtissier	Bûchette au lait mélangé		Pommes sautées Salade
VENDREDI	<b>FÉRIÉ</b> 	Salade de tomates	Fruit de saison	Boulettes	Crème dessert chocolat
		Goulash	Salade de concombres et tomates	Boulettes de soja	Colin (MSC)
		Haché au saumon	Bolognaise végétale	Semoule Légumes couscous	Riz Julienne de légumes Sauce
	Purée de chou-fleur	Spaghettis Emmental râpé	Tarte aux pommes	Gouda	Fromage frais
	Mousse au chocolat		Calamars à la Romaine	Fruit de saison	Salade de fruits
	Carottes râpées	Omelette	Pommes de terre Salade Sauce tartare	Céleri rémoulade	Melon
	<b>PAS DE REPAS</b>	Tortis Sauce curry Emmental râpé	Fruit de saison	Rôti de dinde à l'estragon	Aiguillettes de blé emmental
		Glace		Tarte aux poireaux	Purée au lait Salade
				Pommes croquettes Duo de carottes	Beignet framboise
				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	Carottes râpées (HVE)	Omelette	Pastèque	Melon
	Jambon supérieur (P)	Pommes sautées Salade	Spaghettis à la carbonara (P)	Waterzoï de poisson (MSC)
	Haché au saumon	Mimolette	Spaghettis à la catalane	Riz Sauce
	Pommes de terre Gratin de courgettes	Fruit de saison	Emmental râpé	Yaourt nature sucré
	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	
MARDI	<b>Repas froid</b>	Salade de concombres	<b>Menu des Jeux Olympiques</b>	
	Pastèque	Rôti de porc (P)	Salade de riz	Boulettes de soja
	Salade de pâtes aux fromages	Galette de pois chiches	Poulet à l'oriental	Légumes tajine Semoule
	Sauce cocktail	Semoule aux olives Sauce tomate	Boulettes à l'oriental	Maasdam
	Yaourt brassé aux fruits	Mousse au chocolat	Potatoes Tomates provençales	Fruit de saison
MERCREDI	Bœuf à l'ancienne	Céleri rémoulade	Kiwi	Macédoine
	Timbale de poisson	Cordon bleu	Poisson meunière (MSC)	Rissollette de veau
	Riz Sauce	Palets fromagers	Boulgour Ratatouille	Croquette de poisson
	Camembert	Farfalles Sauce curry	Vache picon	Coquillettes Sauce estragon Emmental râpé
	Compote	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Yaourt
JEUDI	Hamburger	Melon	Rôti de bœuf	Salade de concombres
	Fish burger	Gratiné de poisson (MSC)	Tarte aux poireaux	Sauté de porc aux poivrons (P)
	Frites Salade Ketchup	Riz	Pommes de terre Salade Sauce brune	Colin aux poivrons
	Fromage	Fromage blanc nature sucré	Fromage frais ail et fines herbes	Purée Salade
	Flan vanille	Salade de tomates maïs	Glace	Eclair au chocolat
VENDREDI	Colin poêlé au beurre (MSC)	Hachis parmentier	Betteraves rouges	<b>Repas froid</b>
	Boulgour Piperade	Brandade de poisson	Tortellini à la provençale	Salade de tomates
	Carré président	Salade	Emmental râpé	Salade de pâtes au poulet
	Glace	Paris Brest	Crème dessert vanille	Salade de pâtes aux fromages
				Mayonnaise
			Compote	

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



Produit Saveur en Or



Produits Biologique



Produits Labelisés