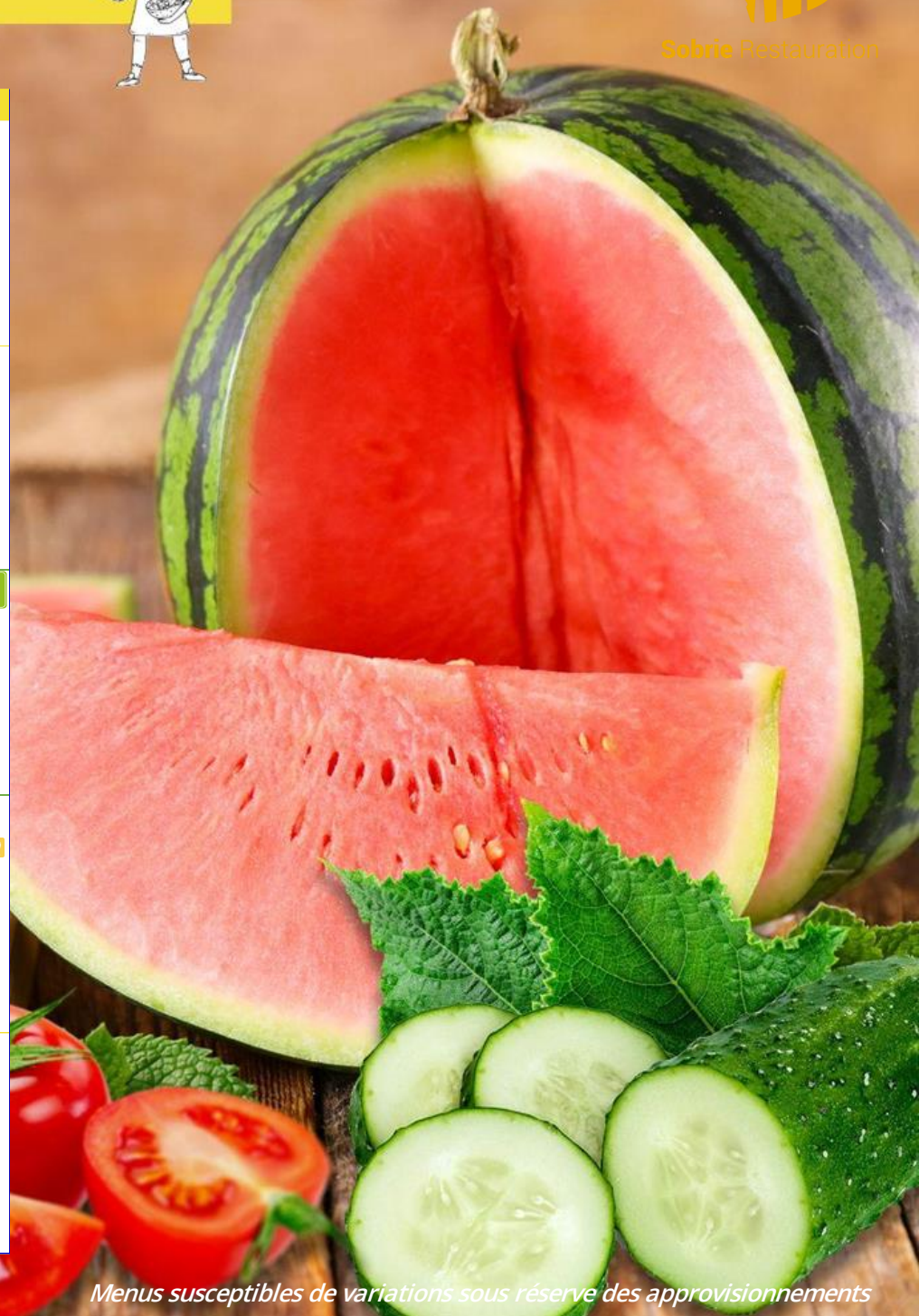


Menus du 10 au 28 Juillet 2023



Sobrie Restauration



	Du 10 au 14 Juillet	Du 17 au 21 Juillet	Du 24 au 28 Juillet
	Pastèque		Repas froid
LUNDI	Raviolis	Hamburger	Salade de pâtes au poulet
	Emmental râpé	Pommes américaines Salade Ketchup Fromage	Mayonnaise Vache picon Fruit de saison
	Yaourt	Yaourt aromatisé	Pastèque
	Salade Florida Escalope de poulet aux champignons	Salade de concombres Thon à la catalane	Jambon supérieur (P)
MARDI	Pommes sautées Salade	Farfalles Emmental râpé	Purée au lait Salade Sauce curry
	Mousse au chocolat	Liégeois vanille	Flan chocolat
	Betteraves rouges		
MERCREDI	Pépites de poisson (MSC)	Rôti de dinde à l'estragon	Boulettes
	Riz Julienne de légumes Sauce citron	Pommes de terre Petits pois	Semoule Légumes couscous
	Glace	Fromage Fruit de saison	Edam Fruit de saison
	 Sauté de porc aux olives (P)	Melon Rougail de saucisse (P)	Salade de tomates Croquette de poisson (MSC)
JEUDI	Pommes de terre Brocolis	Riz	Riz Fondue de poireaux Sauce
	Gouda	Flan pâtissier	Glace
	Fruit de saison		 Coleslaw (Carotte HVE)
 VENDREDI	FÉRIÉ	 Omelette	Sauté de veau à l'ancienne
		Boulgour Ratatouille Camembert Compote	Pommes röstis Haricots verts Crème dessert vanille

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