


















Menus du 27 Avril au 3 Juillet 2026 (1/2)



Sobrie Restaurant

| | 27/04 au 1er Mai | Du 4 au 8 Mai | Du 11 au 15 Mai | Du 18 au 22 Mai | Du 25 au 29 Mai |
|------------------|--|---|---|---|--|
| LUNDI | <p>Coleslaw </p> <p>Tortellini pomodoro mozzarella</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p> | <p>Hachis parmentier</p> <p>Salade</p> <p>Camembert </p> <p>Compote</p> | <p>Escalope de poulet à la provençale</p> <p>Pommes noisettes Ratatouille</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Macédoine </p> <p>Lasagnes de légumes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> | <p>FÉRIÉ</p> <p><i>Congé de la Pentecôte</i></p>  |
| MARDI | <p>Carbonade</p> <p>Pommes sautées Haricots verts</p> <p>Edam </p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Betteraves rouges</p> <p>Croque veggie à la tomate</p> <p>Boullgour aux petits légumes Sauce</p> <p>Yaourt à boire</p> | <p>Salade de tomates </p> <p>Jambon (P)</p> <p>Purée Salade</p> <p>Mousse au chocolat</p> | <p>Calamars</p> <p>Pommes de terre Salade Sauce tartare Bûchette</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Salade mêlée </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Boullgour Sauce curry</p> <p>Yaourt aromatisé</p> |
| JEUDI | <p>Macédoine</p> <p>Colin (MSC) </p> <p>Riz Sauce à l'oseille</p> <p>Glace</p> | <p>Salade de concombres </p> <p>Sauté de porc à la dijonnaise (P)</p> <p>Tortis Emmental râpé</p> <p>Eclair au chocolat</p> | <p>FÉRIÉ</p> <p><i>Fête de l'Ascension</i></p>  | <p>Menu Africain</p> <p>Salade Kachumbari </p> <p>Bœuf massalé </p> <p>Riz Sauce</p> <p>Glace</p> | <p>Hot dog (P)</p> <p>Pommes sautées Salade Ketchup</p> <p>Fruit de saison</p> |
| VENDREDI | <p>FÉRIÉ</p>  <p>Bonne fête du travail !</p> | <p>FÉRIÉ</p>  | <p>PAS DE REPAS</p> | <p>Salade waldorf</p> <p>Spaghettis à la carbonara (P) </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Salade de tomates mozzarella</p> <p>Gratiné de poisson (MSC) </p> <p>Riz </p> <p>Sauce</p> <p>Tartelette noix de coco</p> |

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



Produits Biologiques
















Produits Labelisés

Menus du 27 Avril au 3 Juillet 2026 (2/2)



Sobrie Restauration

| | Du 1er au 5 Juin | Du 8 au 12 Juin | Du 15 au 19 Juin | Du 22 au 26 Juin | Du 29/06 au 3 Juillet |
|----------|--|---|--|---|---|
| LUNDI |  Boulettes Semoule Légumes couscous Gouda Fruit de saison | Blanquette de volaille Pommes croquettes Gratin de chou-fleur Carré président Fruit de saison  | Melon Dos de colin (MSC)  Riz Sauce basilic Flan au chocolat | Bœuf aux oignons Pommes de terre Etuvée de carottes Fromage frais  Salade de fruits | Melon  Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Mousse au chocolat |
| | Carottes râpées HVE  Rougail saucisse (P) Riz Sauce Nappé caramel | Betteraves rouges  Bolognaise de bœuf Tortis Emmental râpé Yaourt nature sucré | Salade florida  Palets fromagers Coquillettes Sauce aux champignons Emmental râpé Fruit de saison | Pastèque Croque veggie à la tomate Riz Sauce Crème dessert vanille | Pépites de poisson (MSC)  Purée Salade Sauce Carré président Fruit de saison |
| MARDI | Melon  Rôti de dinde Macaroni Sauce estragon Emmental râpé | Pastèque Chili con carne Riz Sauce Tarte aux pommes | Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Yaourt aromatisé | Salade arlequin Hachis parmentier Salade Beignet à la framboise | Salade de tomates Aiguillette de blé au fromage Riz Sauce forestière Flan vanille |
| | Glace Salade de concombres Palets fromagers Purée de potiron Sauce moutarde Fruit de saison | Repas froid Salade de tomates Jambon (P) Taboulé Mayonnaise Fromage blanc aux fruits | Rôti de porc sauce charcutière (P) Boulgour Ratatouille  Edam Glace |  Tajine de boulettes Légumes Semoule Mimolette Fruit de saison | Repas froid  Salade de concombres Salade de pâtes au poulet Sauce cocktail Compote |
| JEUDI | | | | | |
| | | | | | |
| VENDREDI | | | | | |
| | | | | | |

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



Produits Biologique



Produits Labelisés