

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	Salade waldorf 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) Pommes américaines Salade Ketchup Yaourt nature sucré	Coleslaw  Tortellini pomodoro mozzarella Emmental râpé Compote	Salade de tomates Chipolatas (P) Taboulé  Mayonnaise Yaourt aromatisé
		<p style="text-align: center;">FÉRIÉ</p> 	Salade de tomates Goulash  Purée de chou-fleur Mousse au chocolat	Salade de concombres et tomates  Bolognaise végétale Spaghettis Emmental râpé Tarte aux pommes	Boulettes Semoule Légumes couscous Gouda  Fruit de saison	Colin (MSC)  Riz Julienne de légumes Sauce Fromage frais Salade de fruits
	JEUDI	<p style="text-align: center;">PAS DE REPAS</p>	Carottes râpées  Omelette Tortis Sauce curry Emmental râpé	Calamars à la Romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Fruit de saison	Céleri rémoulade Rôti de dinde à l'estragon Pommes croquettes Duo de carottes Glace	Melon Aiguillettes de blé emmental Purée au lait Salade Beignet framboise
		<p style="text-align: center;">PAS DE REPAS</p>	Glace	Fruit de saison	Glace	Beignet framboise



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



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