















# 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	<b>Betteraves rouges</b>  Gratiné de poulet <b>Coquillettes</b>  Fruit de saison	Salade waldorf Lasagne au thon Salade Yaourt à boire Fraise	<b>Lundi de Pentecôte</b> 	Salade de haricots verts <b>Sauté de porc aux herbes (P)</b>  Riz Sauce Yaourt brassé aux fruits	<b>Betteraves rouges</b>  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 <b>Edam</b>  Fruit de saison	Hot dog (P) Pommes américaines Salade Ketchup Yaourt nature sucré	<b>Coleslaw</b>  <b>Tortellini pomodoro mozzarella</b> <b>Emmental râpé</b> Compote	Salade de tomates Chipolatas (P) <b>Taboulé</b>  Mayonnaise Yaourt aromatisé
		<b>FÉRIÉ</b> 	Salade de tomates <b>Goulash</b>  Purée de chou-fleur Mousse au chocolat	<b>Salade de concombres et tomates</b>  <b>Bolognaise végétale</b> <b>Spaghettis Emmental râpé</b> <b>Tarte aux pommes</b>	Boulettes Semoule Légumes couscous <b>Gouda</b>  Fruit de saison	<b>Colin (MSC)</b>  Riz Julienne de légumes Sauce Fromage frais Salade de fruits
	JEUDI	<b>PAS DE REPAS</b>	<b>Carottes râpées</b>  <b>Omelette</b> <b>Tortis</b> <b>Sauce curry</b> <b>Emmental râpé</b>	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
		<b>PAS DE REPAS</b>	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 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)		Pastèque	Melon
	Jambon supérieur (P)	Omelette	Spaghettis à la carbonara (P)	Waterzoï de poisson (MSC)
MARDI	Pommes de terre Gratin de courgettes	Pommes sautées Salade	Emmental râpé	Riz Sauce
	Fruit de saison	Mimolette	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré
	<b>Repas froid</b>	Fruit de saison	<b>Menu des Jeux Olympiques</b>	
JEUDI	Pastèque	Salade de concombres	Salade de riz	Boulettes de soja
	Salade de pâtes au fromage	Rôti de porc (P)	Poulet à l'oriental	Légumes tajine Semoule
	Sauce cocktail	Semoule aux olives Sauce tomate	Potatoes Tomates provençales	Maasdam
VENDREDI	Yaourt brassé aux fruits	Mousse au chocolat	Kiwi	Fruit de saison
	Hamburger	Melon	Rôti de bœuf	Salade de concombres
	Pommes américaines Salade Ketchup	Gratiné de poisson (MSC)	Pommes de terre Salade Sauce brune	Sauté de porc aux poivrons (P)
	Fromage	Riz	Fromage frais ail et fines herbes	Purée Salade
	Flan vanille	Fromage blanc nature sucré	Glace	Eclair au chocolat
	Colin poêlé au beurre (MSC)	Salade de tomates maïs	Betteraves rouges	<b>Repas froid</b>
	Boulgour Piperade	Hachis parmentier	Tortellini à la provençale	Salade de tomates
	Carré président	Salade	Emmental râpé	Salade de pâtes au poulet
	Glace	Paris Brest	Crème dessert vanille	Mayonnaise
				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