

# Menus du 6 au 31 Juillet 2026



Sobrie Restauration

	Du 6 au 10 Juillet	Du 13 au 17 Juillet	Du 20 au 24 Juillet	Du 27 au 31 Juillet
<b>LUNDI</b>	<p><b>Coleslaw</b> </p> <p>Cappelletti pomodoro basilico</p> <p>Emmental râpé</p> <p><b>Yaourt nature sucré</b> </p> <p>Salade composée</p>	<p>Pastèque</p> <p><b>Dos de colin (MSC)</b> </p> <p><b>Boulgour</b> </p> <p>Ratatouille</p> <p>Brassé aux fruits</p>	<p>Sauté de porc au thym (P)</p> <p><b>Crêpe au fromage</b></p> <p>Pommes de terre Petits pois</p> <p><b>Brie</b> </p> <p><b>Fruit de saison</b> </p>	<p><b>Pastèque</b> </p> <p><b>Carbonade</b> </p> <p><b>Colin au citron</b></p> <p>Pommes croquettes Salade</p> <p>Liégeois chocolat</p>
<b>MARDI</b>	<p><b>Poisson pane (MSC)</b> </p> <p><b>Riz</b> </p> <p>Sauce citron</p> <p>Yaourt</p>	<p><b>FÉRIÉ</b></p> <p></p>	<p><b>Salade arlequin</b> </p> <p><b>Omelette</b></p> <p><b>Coquillettes</b> <b>Emmental râpé</b> Sauce curry</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p>	<p>Chipolatas (P)</p> <p><b>Cœufs durs</b></p> <p>Taboulé <b>Salade de tomates</b> </p> <p>Mayonnaise</p> <p>Fromage frais Beignet au chocolat</p>
<b>MERCREDI</b>	<p></p> <p><b>Boulettes</b></p> <p><b>Boulettes de soja</b></p> <p><b>Semoule</b> <b>Légumes couscous</b></p> <p>Edam</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Carottes râpées HVE</b> </p> <p>Cordon bleu</p> <p><b>Pané végétal</b></p> <p>Pommes de terre Courgettes</p> <p>Paris Brest</p>	<p>Melon</p> <p>Rôti de dinde</p> <p><b>Boulettes de soja à la tomate</b></p> <p>Semoule Sauce estragon</p> <p>Glace</p>	<p><b>Salade florida HVE</b> </p> <p><b>Pépites de poisson (MSC)</b> </p> <p>Pommes de terre Fondue de poireaux</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>
<b>JEUDI</b>	<p>Melon</p> <p>Jambon (P)</p> <p><b>Brandade de poisson</b></p> <p>Purée Salade</p> <p>Glace</p>	<p><b>Repas froid</b> </p> <p><b>Salade de concombres</b></p> <p><b>Salade de pâtes au fromage</b></p> <p>Sauce cocktail</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Cheeseburger</p> <p><b>Fish burger</b></p> <p>Pommes américaines Salade Ketchup</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Palets fromagers</p> <p>Farfalles Sauce moutarde</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>VENREDI</b>	<p>Bœuf aux oignons</p> <p><b>Omelette</b></p> <p>Pommes croquettes Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>	<p>Hachis parmentier</p> <p><b>Parmentier de thon</b></p> <p>Salade</p> <p>Fromage</p> <p><b>Crème dessert chocolat</b> </p>	<p>Macédoine</p> <p><b>Gratiné de poisson (MSC)</b> </p> <p><b>Riz</b> </p> <p>Petits légumes</p> <p>Compote</p>	<p><b>Salade de concombres</b> </p> <p><b>Emincé de poulet</b></p> <p><b>Timbale de poisson</b></p> <p><b>Riz</b> <b>Sauce forestière</b></p> <p><b>Crème dessert vanille</b></p>

Repas de substitution

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produits Biologiques

Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements