

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 Colin au citron Coquillettes Fruit de saison	Salade waldorf Lasagne au thon Salade Yaourt à boire Fraise	<p style="text-align: center;"><i>Lundi de Pentecôte</i></p>	Salade de haricots verts Sauté de porc aux herbes (P) Waterzoï de poisson Riz Sauce Yaourt brassé aux fruits	Betteraves rouges Carbonade Thon à la catalane Coquillettes Sauce Emmental râpé Fruit de saison
	Burger de bœuf à l'échalote Tarte au fromage Pommes de terre Petits pois Vache picon Compote	Escalope de poulet aux champignons Croque veggie à la tomate Courgettes au thym Pommes de terre Edam Fruit de saison	Betteraves rouges Saucisses de Strasbourg Saucisse végétale Frites Salade Ketchup Yaourt nature sucré	Coleslaw Tortellini pomodoro mozzarella Emmental râpé Compote	Salade de tomates Chipolatas (P) Œufs durs Taboulé Mayonnaise Yaourt aromatisé
MARDI	<p style="text-align: center;"><i>FÉRIÉ</i></p>	Salade de tomates Goulash Haché au saumon Purée de chou-fleur Mousse au chocolat	Salade de concombres et tomates Bolognaise végétale Spaghettis Emmental râpé Glace	Boulettes Boulettes de soja Semoule Légumes couscous Gouda Fruit de saison	Colin (MSC) Riz Julienne de légumes Sauce Fromage frais Salade de fruits
JEUUDI	<p style="text-align: center;"><i>PAS DE REPAS</i></p>	Carottes râpées Omelette Tortis Sauce curry Emmental râpé	Calamars à la Romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Coulommiers Fruit de saison	Céleri rémoulade Rôti de dinde à l'estragon Tarte aux poireaux Pommes croquettes Duo de carottes Beignet framboise	Melon Aiguillettes de blé emmental Purée au lait Salade Glace
VENDREDI					



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)	Omelette	Pastèque	Melon
	Jambon supérieur (P)		Spaghettis à la carbonara (P)	Waterzoï de poisson (MSC)
MARDI	Haché au saumon	Pommes sautées	Spaghettis à la catalane	Riz
	Pommes de terre	Salade	Emmental râpé	Sauce
MERCREDI	Gratin de courgettes	Mimolette	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré
	Fruit de saison	Fruit de saison	Menu des Jeux Olympiques	
JEUDI	Repas froid	Salade de concombres	Salade de riz	"Pique - Nique" <i>Fourni par l'école</i>
	Pastèque	Rôti de porc (P)	Poulet à l'oriental	
VENDREDI	Salade de pâtes au fromage	Galette de pois chiches	Boulettes à l'oriental	
	Sauce cocktail	Semoule aux olives	Potatoes	
	Yaourt brassé aux fruits	Sauce tomate	Tomates provençales	
	Salade marocaine	Mousse au chocolat	Kiwi	
	Burger de bœuf	Melon	Burger de bœuf	
	Fish burger	Gratiné de poisson (MSC)	Tarte aux poireaux	
	Frites	Riz	Pommes de terre	
	Salade	Fromage blanc nature sucré	Salade	
	Ketchup		Sauce brune	
	Flan vanille	Salade de tomates maïs	Fromage frais ail et fines herbes	
		Hachis parmentier	Eclair au chocolat	
		Brandade de poisson	Betteraves rouges	
		Salade	Tortellini à la provençale	
		Glace	Emmental râpé	
			Crème dessert vanille	
	"Sortie scolaire" PAS DE REPAS"			

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