

# Menus du 8 Juillet au 23 Août 2024



Sabrie Restauration

	Du 8 au 12 Juillet	Du 15 au 19 Juillet	Du 22 au 26 Juillet	Du 29/07 au 2 Août	Du 5 au 9 Août	Du 12 au 16 Août	Du 19 au 23 Août
<b>LUNDI</b>	Coleslaw Raviolis Emmental râpé Biscuit Yaourt	Salade de haricots verts Palets fromagers Semoule Ratatouille Edam Fruit de saison	Betteraves rouges Goulasch Pommes noisettes Etuvée de carottes Vache picon Fruit de saison	Macédoine Tortellini ricotta épinard Emmental râpé Biscuit Fruit de saison	Salade mêlée Bœuf bourguignon Pommes de terre Petits pois Fromage frais Fruit de saison	Céleri rémoulade Boulettes Semoule Légumes couscous Edam Fruit de saison	Carottes râpées HVE Nuggets de volaille Farfalles Sauce au curry Emmental râpé Fruit de saison Crème dessert chocolat
<b>MARDI</b>	Œuf mayonnaise Emincé de poulet au curry Pommes de terre Petits pois Fromage Fruit de saison	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Fromage Yaourt nature sucré	<b>Repas froid</b> Céleri rémoulade Salade de pâtes au poulet Sauce cocktail Biscuit Liégeois vanille	Salade composée Cordon bleu Gratin de pommes de terre Salade Fruit de saison Yaourt	Pastèque Rôti de dinde Farfalles Sauce paprika Emmental râpé Biscuit Mousse au chocolat	Melon Pépites de poisson (MSC) Riz Fondue de poireaux Sauce Fromage Yaourt nature sucré	Betteraves rouges Sauté de veau marengo Gratin de pommes de terre Haricots verts Camembert Fruit de saison
<b>MERCREDI</b>	Pastèque Colin meunière (MSC) Riz Julienne de légumes Sauce Fromage Glace	Céleri rémoulade Lasagne de légumes Fromage Paris Brest	Jus d'orange <b>Jambon supérieur (P)</b> Purée au lait Sauce tomate Salade Bûchette au lait mélangé Glace	Melon Waterzoï de poisson (MSC) Riz Biscuit Yaourt brassé aux fruits	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Fromage Yaourt aromatisé	Salade arlequin Sauté de poulet aux herbes Pommes sautées Courgettes au thym Fruit de saison Liégeois vanille	Pastèque Lasagne de légumes Fromage Glace
<b>JEUDI</b>	Betteraves rouges Sauté de porc au caramel (P) Pommes sautées Salade Fromage frais Compote	Melon Rôti de dinde à l'estragon Pommes vapeur Salade Sauce Biscuit Crème dessert chocolat	Carottes râpées HVE Boulette Semoule Légumes couscous Mimolette Fruit de saison	Céleri rémoulade Paupiette de veau Pommes sautées Haricots verts Fromage Fruit de saison	Carottes râpées HVE Rougail saucisse (P) Riz Fromage Glace	<div style="text-align: center;"> <b>FÉRIÉ</b>                        15 AOÛT ASSOMPTION                 </div>	Salade de tomates Hachis parmentier Salade Biscuit Yaourt brassé aux fruits
<b> VENDREDI</b>	Macédoine Emincé de poulet aux champignons Coquillettes Emmental râpé Fruit de saison Yaourt aromatisé	Radis + beurre Chipolatas (P) Salade de riz Mayonnaise Camembert Compote	Pastèque Poisson pané (MSC) Riz Brocolis Sauce Biscuit Nappé caramel	Sardines + citron Poulet à la provençale Semoule Ratatouille Gouda Cake aux pépites de chocolat	<div style="text-align: center;"> </div>	Macédoine Raviolis Emmental râpé Biscuit Compote	Céleri rémoulade Colin à l'oseille (MSC) Semoule Sauce Fromage Nappé caramel



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