


MENUS DU MOIS DE JUILLET / AOUT

2024	Menus du 8 au 14 Juillet	
Lundi	Potage au fenouil Salade de cœur de palmier Nouilles sautées au poulet Fromage Yaourt aux fruits	
Mardi	Potage de saison Carottes râpées Chou farci / Pommes de terre / Sauce tomate Fromage Fruit de saison	
Mercredi	Potage du Barry Salade de maïs Petit salé aux lentilles / Pommes de terre Fromage Nappé caramel	
Jeudi	Potage aux champignons Salade de haricots verts Pépites de poisson / Riz / Fondue de poireaux Fromage Fruit de saison	
Vendredi	Potage de panais Pamplemousse + sucre Pot au feu / Pommes de terre Fromage Yaourt aromatisé	
Samedi	Potage aux poireaux Betteraves rouges Ficelle picarde / Haricots verts Fromage Compote	
Dimanche	Potage de légumes Œuf mayonnaise Escalope de poulet au thym / Duo de pommes de terre et brocolis Fromage Pâtisserie	



Avec les produits de notre région,
nous cuisinons ici, pour vous.



MENUS DU MOIS DE JUILLET / AOUT

2024	Menus du 15 au 21 Juillet
Lundi	Soupe à l'oignon Betteraves rouges Boulette / Merguez / Légumes couscous / Semoule Fromage Fruit de saison
Mardi	Potage aux brocolis Salade de tomates Gratiné de poisson / Riz Fromage Fromage blanc nature sucré
Mercredi	Potage au potiron Céleri rémoulade Paupiette de veau marengo / Purée de légumes Fromage Fruit de saison
Jeudi	Potage au fenouil Salade mexicaine (haricots rouges, poivrons, maïs) Salade de pommes de terre au poulet Fromage Crème dessert vanille
Vendredi	Bouillon de légumes Charcuterie Omelette à la moutarde / Macaroni aux légumes / Emmental râpé Fromage Fruit de saison
Samedi	Potage aux choux Melon Saucisse de Strasbourg / Gratin niçois Fromage Pâtisserie
Dimanche	Potage à la tomate Sardines Cuisse de poulet au citron / Pommes de terre / Flageolets Fromage Brassé aux fruits



Sobrie Restauration

Avec les produits de notre région,
nous cuisinons ici, pour vous.



MENUS DU MOIS DE JUILLET / AOUT

2024	Menus du 22 au 28 Juillet
Lundi	Potage cultivateur Coleslaw (carottes, chou) Spaghettis à la bolognaise / Emmental râpé Fromage Yaourt nature sucré
Mardi	Potage à la courgette Salade de maïs Chipolatas / Pommes de terre / Petits pois Fromage Fruit de saison
Mercredi	Potage Saint Germain (pois cassés) Salade de choux rouges Beaufilet de colin poêlé au beurre / Riz / Epinards Fromage Yaourt aux fruits
Jeudi	Potage crécy (carottes) Macédoine Bœuf à l'ancienne / Tortis / Emmental râpé Fromage Fruit de saison
Vendredi	Bouillon de volaille Salade mêlée Rôti de dinde à l'estragon / Duo de pommes de terre et navets Fromage Mousse au chocolat
Samedi	Potage au potiron Salade esaü (lentilles) Boulette d'agneau aux fruits secs / Boulgour Fromage Pâtisserie
Dimanche	Potage au cerfeuil Nem de légumes Cordon bleu / Pommes de terre / Courgette à l'ail Fromage Fruit de saison



Avec les produits de notre région,
nous cuisinons ici, pour vous.



MENUS DU MOIS DE JUILLET / AOUT

2024	Menus du 29 Juillet au 4 Août
Lundi	Potage aux asperges Céleri au curry Tomate farcie / Semoule / Sauce tomate Fromage Fruit de saison
Mardi	Potage de panais Salade mêlée Fricadelle / Pommes américaines Fromage Yaourt aromatisé
Mercredi	Potage Minestrone Salade de haricots verts Blanquette de veau / Riz Fromage Compote
Jeudi	Potage de saison Betteraves rouges Lasagne au thon Fromage Brassé aux fruits
Vendredi	Potage à l'ail Champignons à la Grecque Cuisse de poulet rôtie / Gratin de blettes et pommes de terre Fromage Fruit de saison
Samedi	Potage au fenouil Melon Jambon / Salade de pâtes Fromage Pâtisserie
Dimanche	Potage à la tomate Friand au fromage Omelette provençale / Pommes de terre Fromage Flan au chocolat



Avec les produits de notre région,
nous cuisinons ici, pour vous.

