

Menus du 8 au 26 Juillet 2024



Sabrie Restauration



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos oeufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique



Produits Labelisés

	Du 8 au 12 Juillet	Du 15 au 19 Juillet	Du 22 au 26 Juillet
LUNDI	Coleslaw	Omelette	Goulasch
	Raviolis	Boullgour	Pommes noisettes
MARDI	Emmental râpé	Ratatouille	Etuvée de carottes
	Yaourt	Edam	Vache picon
		Fruit de saison	Fruit de saison
MERCREDI			Repas froid
	Escalope de poulet au curry	Hamburger	Salade de tomates
	Pommes de terre	Pommes américaines	Salade de pâtes au poulet
	Petits pois	Salade Ketchup	Sauce cocktail
JEUDI	Fruit de saison	Fromage	Liégeois vanille
		Yaourt nature sucré	
	Pastèque	Salade de concombres	Jambon supérieur (P)
	Collin meunière (MSC)	Lasagne de légumes	Purée au lait
	Riz	Paris Brest	Sauce tomate
VENDREDI	Julienne de légumes	Melon	Salade
	Sauce	Rôti de dinde à l'estragon	Bûchette au lait mélangé
	Glace	Pommes vapeur	Glace
		Salade	
	Sauté de porc au caramel (P)	Pommes sautées	Boulette
	Fromage frais	Salade	Semoule
	Compote	Sauce	Légumes couscous
	Salade marocaine	Crème dessert chocolat	Mimolette
	Emincé de poulet aux champignons	Chipolatas (P)	Fruit de saison
Coquillettes	Salade de riz	Pastèque	
Emmental râpé	Mayonnaise	Poisson pané (MSC)	
Yaourt aromatisé	Camembert	Riz	
	Salade de fruits	Brocolis	
		Sauce	
		Nappé caramel	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements