

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	Boulette
	Sauté de porc au caramel (P)	Salade Sauce	Semoule
	Pommes sautées	Crème dessert chocolat	Légumes couscous
	Salade	Chipolatas (P)	Mimolette
	Fromage frais	Salade de riz	Fruit de saison
	Compote	Mayonnaise	Pastèque
	Salade marocaine	Camembert	Poisson pané (MSC)
	Emincé de poulet aux champignons	Salade de fruits	Riz
	Coquillettes		Brocolis
	Emmental râpé		Sauce
	Yaourt aromatisé		Nappé caramel

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements