

Menus du 27 Avril au 3 Juillet 2026 (1/2)



Sobrie Restaurant

Repas de substitution

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produits Biologique



Produits Labelisés
















	27/04 au 1er Mai	Du 4 au 8 Mai	Du 11 au 15 Mai	Du 18 au 22 Mai	Du 25 au 29 Mai
LUNDI	<p>Menu Végétarien </p> <p>Coleslaw Tortellini pomodoro mozzarella</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p>	<p>Hachis parmentier Parmentier de soja</p> <p>Salade</p> <p>Camembert </p> <p>Compote</p>	<p>Escalope de poulet à la provençale Hoki à la provençale</p> <p>Pommes noisettes Ratatouille</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu Végétarien </p> <p>Macédoine Lasagnes de légumes</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>FÉRIÉ</p> <p>Congé de la Pentecôte</p>
MARDI	<p>Carbonade Tarte au fromage</p> <p>Pommes sautées Haricots verts</p> <p>Edam </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Betteraves rouges Croque veggie à la tomate</p> <p>Boullgour aux petits légumes Sauce</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Salade de tomates </p> <p>Jambon (P) Omelette</p> <p>Purée Salade</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Calamars</p> <p>Pommes de terre Salade Sauce tartare Bûchette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu Végétarien </p> <p>Salade mêlée Omelette</p> <p>Boullgour Sauce curry</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
MERCREDI	<p>Salade mêlée Poulet basquaise Nuggets de poisson</p> <p>Purée Sauce</p> <p>Nappé caramel</p>	<p>Timbale de poisson (MSC) </p> <p>Riz Brocolis Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées HVE </p> <p>Burger de bœuf à l'échalote Poisson au citron</p> <p>Semoule Courgettes au thym</p> <p>Flan pâtisier</p>	<p>Emincé de poulet aux champignons Crêpe aux champignons</p> <p>Pommes américaines Haricots verts Fromage frais Crème dessert vanille</p>	<p>Pamplemousse + sucre Bœuf aux oignons Thon à la catalane Farfalles Emmental râpé Compote</p>
JEUDI	<p>Macédoine Colin (MSC) </p> <p>Riz Sauce à l'oscille</p> <p>Glace</p>	<p>Salade de concombres </p> <p>Sauté de porc à la dijonnaise (P) Colin à la dijonnaise</p> <p>Tortis Emmental râpé</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>FÉRIÉ</p> <p>Fête de l'Ascension</p>	<p>Menu Africain</p> <p>Salade Kachumbari </p> <p>Bœuf massalé Colin massalé</p> <p>Riz Sauce</p> <p>Glace</p>	<p>Hot dog (P) Saucisse végétale Pommes sautées Salade Ketchup</p> <p>Fruit de saison</p>
VENDREDI	<p>FÉRIÉ</p> <p>Bonne fête du travail !</p>	<p>FÉRIÉ</p> <p>1945 8 MAI</p>	<p>PAS DE REPAS</p>	<p>Salade waldorf Spaghettis à la carbonara (P) </p> <p>Bolognaise de soja</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates mozzarella Gratiné de poisson (MSC) </p> <p>Riz </p> <p>Sauce</p> <p>Tartelette noix de coco</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus du 27 Avril au 3 Juillet 2026 (2/2)



Sobrie Restaurant

	Du 1er au 5 Juin	Du 8 au 12 Juin	Du 15 au 19 Juin	Du 22 au 26 Juin	Du 29/06 au 3 Juillet
LUNDI	 <p>Boulettes Boulettes de soja Semoule Légumes couscous Gouda Fruit de saison</p>	<p>Blanquette de volaille Blanquette de poisson Pommes croquettes Gratin de chou-fleur Carré président Fruit de saison </p>	<p>Melon Dos de colin (MSC) </p> <p>Riz Sauce basilic Flan au chocolat</p>	<p>Bœuf aux oignons Colin au basilic Pommes de terre Etuvée de carottes Fromage frais </p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Melon </p> <p>Spaghettis à la bolognaise Spaghettis à la catalane Emmental râpé Mousse au chocolat</p>
	<p>Carottes râpées HVE </p> <p>Rougail saucisse (P) Rougail de poisson Riz Sauce Nappé caramel</p>	<p>Menu Végétarien </p> <p>Betteraves rouges Bolognaise végétale Tortis Emmental râpé Yaourt nature sucré</p>	<p>Menu Végétarien </p> <p>Salade florida Omelette Coquillettes Sauce aux champignons Emmental râpé Fruit de saison</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Pastèque Curry de pois chiches Riz Sauce Crème dessert vanille</p>	<p>Pépites de poisson (MSC) </p> <p>Purée Salade Sauce Carré président Fruit de saison</p>
	<p>Colin meunière (MSC) </p> <p>Pommes de terre Salade Sauce citron Fromage ail et fines herbes Crème dessert chocolat</p>	<p>Macédoine Bœuf stroganoff Tarte au chèvre tomate basilic Boulgour Piperade Ile flottante</p>	<p>Poulet tandoori Poisson tandoori Pommes de terre Petits pois Fromage Compote</p>	<p>Carottes râpées HVE </p> <p>Cordon bleu Palets fromagers Farfalles Sauce dijonnaise Brassé aux fruits</p>	<p>Goulash Omelette Pommes sautées Jardinière de légumes Sauce Fromage Pâtisserie</p>
	<p>Melon </p> <p>Rôti de dinde Poisson à l'estragon Macaroni Sauce estragon Emmental râpé Glace</p>	<p>Pastèque Chili con carne Chili sin carne Riz Sauce Tarte aux pommes</p>	<p>Hamburger Fish burger Pommes américaines Salade Ketchup Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade arlequin Parmentier de thon Salade Beignet à la framboise</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade de tomates Aiguillette de blé au fromage Riz Sauce forestière Yaourt nature sucré</p>
	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade de concombres Palets fromagers Purée de potiron Sauce moutarde Fruit de saison</p>	<p>Repas froid</p> <p>Salade de tomates Jambon (P) Œufs durs Taboulé Mayonnaise Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Rôti de porc sauce charcutière (P) Falafels Boulgour Ratatouille </p> <p>Edam Glace</p>	<p>Repas froid </p> <p>Tajine de boulettes Boulettes de soja Légumes Semoule Mimolette Fruit de saison</p>	<p>Repas froid </p> <p>Salade de concombres Salade de pâtes au poulet Salade de pâtes au fromage Sauce cocktail Compote</p>
MARDI					
MERCREDI					
JEUDI					
VENDREDI					

Repas de substitution

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produits Biologique

Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements