

Les menus sont élaborés de façon à faire coïncider plaisir et équilibre nutritionnel.



Axelle,
diététicienne



MENUS DU 30 JANVIER AU 5 FÉVRIER 2023

L'ensemble de l'équipe cuisine vous souhaite un excellent appétit.



Laurent,
responsable restauration

	Lundi 30 Janvier	Mardi 31 Janvier	Mercredi 1 Février	Jeudi 2 Février	Vendredi 3 Février	Samedi 4 Février	Dimanche 5 Février
	Haricots blancs vinaigrette	Salade de choux chinois	Potage	Carottes rapées	Salade piémontaise	Potage	Pâté en croute
Déjeuner	Poisson Duo de carottes	Poulet au citron Pommes de terre	Paupiette de veau Haricots verts	Boudin noir aux deux pommes	Poisson du jour Légumes tajine	Escalope de dinde au curry Cœur de céleri	Gigot d'agneau Mogettes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Fromage blanc	Crêpe au sucre	Crème aux œufs	Salade de fruits	Fruits de saison	Crumble poire chocolat
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Omelette Salade verte	Céleri à la bolognaise	Poireaux et pommes de terre à la béchamel	Poêlée de légumes et son émincé de volaille	Tarte à l'oignon Salade	Blanquette de la mer Pépinettes	Pâtes carbonara
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Semoule au coulis	Pomme cuite	Fruits de saison	Abricots au sirop	Petits suisses	Crème dessert	Compote

Les viandes proposées sont toutes originaires de l'Union Européenne. La grande majorité des plats est cuisinée avec des produits frais. Les plats mixés sont préparés sur la base des plats du jour, sauf exception (le plat de substitution est alors indiqué entre parenthèses). Les plateaux de fromage servis proposent des produits d'appellation d'origine protégée.

Les menus sont élaborés de façon à faire coïncider plaisir et équilibre nutritionnel.



Axelle,
diététicienne



MENUS DU 6 au 12 FÉVRIER 2023

L'ensemble de l'équipe cuisine vous souhaite un excellent appétit.



Laurent,
responsable restauration

	Lundi 6 Février	Mardi 7 Février	Mercredi 8 Février	Jeudi 9 Février	Vendredi 10 Février	Samedi 11 Février	Dimanche 12 Février
	Terrine de légumes	Champignons à la grecque	Bouillon de poule	Salade "Sens et Papilles"	Céleri rémoulade	Potage	Terrine du chasseur
Déjeuner	Poisson meunière Pommes de terre vapeur	Échine de porc Frites	Poule au pot et ses légumes	Couscous de poisson	Bœuf à la bière Julienne de légumes	Filet de poulet basquaise Pommes de terre	Blanquette de veau Tagliatelles
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Mousse au café	Fruits de saison	Fondant au chocolat	Entremet pistache	Fruits de saison	Tiramisu
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Gratin de blettes Salade	Œuf à la florentine	Tarte au fromage Salade	Gratin de butternut Salade	Gouline Salade	Jambon blanc Haricots verts	Poêlée de choux verts au lard
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Crème caramel	Semoule au lait	Salade de fruits	Crème dessert praliné	Fruits de saison	Yaourt	Compote

Les viandes proposées sont toutes originaires de l'Union Européenne. La grande majorité des plats est cuisinée avec des produits frais. Les plats mixés sont préparés sur la base des plats du jour, sauf exception (le plat de substitution est alors indiqué entre parenthèses). Les plateaux de fromage servis proposent des produits d'appellation d'origine protégée.

Les menus sont élaborés de façon à faire coïncider plaisir et équilibre nutritionnel.



Axelle,
diététicienne



MENUS DU 13 au 19 FÉVRIER 2023

L'ensemble de l'équipe cuisine vous souhaite un excellent appétit.



Laurent,
responsable restauration

	Lundi 13 Février	Mardi 14 Février	Mercredi 15 Février	Jeudi 16 Février	Vendredi 17 Février	Samedi 18 Février	Dimanche 19 Février
	Cocktail de pampleousse	Terrine de campagne	Soupe à l'oignon	Betterave Pomme	Salade de pommes de terre	Potage	Salade d'avocat aux crevettes
Déjeuner	Longe de porc sauce moutarde Haricots beurrés	Poisson Duo de légumes	Rognons au Porto Purée de pommes de terre	Saucisses aux lentilles	Poisson du jour Fondue de poireaux	Bœuf bourguignon Pâtes tortis	Canard au poivre vert Haricots verts
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Poire au chocolat	Brioche perdue	Pomme cuite	Fruits de saison	Salade de fruits	Mirabelles au sirop	Moelleux au citron et son coulis de fruits
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Omelette aux pommes de terre Salade verte	Tarte provençale Salade verte	Pain de poisson Carottes Vichy	Céleri à la bolognaise	Bouchées aux champignons Salade verte	Endives au jambon	Gratin dauphinois Salade
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Entremet vanille	Fromage blanc	Riz au lait	Quatre-quarts et sa crème anglaise	Œufs au lait	Yaourt aromatisé	Compote pomme cassis

Les viandes proposées sont toutes originaires de l'Union Européenne. La grande majorité des plats est cuisinée avec des produits frais. Les plats mixés sont préparés sur la base des plats du jour, sauf exception (le plat de substitution est alors indiqué entre parenthèses). Les plateaux de fromage servis proposent des produits d'appellation d'origine protégée.

Les menus sont élaborés de façon à faire coïncider plaisir et équilibre nutritionnel.



Axelle,
diététicienne



MENUS DU 20 au 26 FÉVRIER 2023

L'ensemble de l'équipe cuisine vous souhaite un excellent appétit.



Laurent,
responsable restauration

	Lundi 20 Février	Mardi 21 Février	Mercredi 22 Février	Jeudi 23 Février	Vendredi 24 Février	Samedi 25 Février	Dimanche 26 Février
	Céleri rémoulade	Betteraves aux pommes	Potage	Choux fleurs vinaigrette	Salade de cervelas	Potage	Pâté en croûte
Déjeuner	Sauté de porc à la dijonnaise Purée de butternut	Poulet forestier Carottes sautées	Hachis Parmentier Salade verte	Chipolatas Frites	Poisson du jour sauce agrumes Fondue d'endives	Boudin noir aux pommes	Pintade aux raisins Poêlée de navets
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Clémentines	Beignet	Salade de fruits frais	Ananas	Crème dessert café	Riz au lait	Baba au rhum
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Croque monsieur au thon Batavia	Tarte aux poireaux Feuille de chêne	Poêlée de panais aux lardons	Omelette aux fines herbes Salade verte	Pâtes sauce tomate Fromage	Gratin de cardes au sarrasin	Gésiers confits aux pommes de terre Salade verte
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage blanc	Compote de pomme fraise	Entremet caramel	Semoule au lait	Poire	Liégeois chocolat	Fruit de saison

Les viandes proposées sont toutes originaires de l'Union Européenne. La grande majorité des plats est cuisinée avec des produits frais. Les plats mixés sont préparés sur la base des plats du jour, sauf exception (le plat de substitution est alors indiqué entre parenthèses). Les plateaux de fromage servis proposent des produits d'appellation d'origine protégée.