

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

Axelle,
diététicienne



MENUS du 27 FÉVRIER au 5 MARS 2023

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 27 Février	Mardi 28 Février	Mercredi 1 Mars	Jeudi 2 Mars	Vendredi 3 Mars	Samedi 4 Mars	Dimanche 5 Mars
	Macédoine	Salade coleslaw	Velouté de potiron	Sardines à l'huile	Rillettes	Potage à la tomate	Médaille de surimi Macédoine
Déjeuner	Poisson du jour sauce mousseline Épinards	Rôti de dinde sauce champignons Petits pois	Choucroute	Paupiette de veau Haricots verts	Poisson du jour Flan de légumes	Échine de porc Haricots blancs	Rôti de bœuf Pommes duchesses
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Pêches au sirop	Crème pâtissière et son biscuit	Fromage blanc	Pudding	Crème pralinée	Fruits de saison	Tiramisu framboise
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Œufs brouillés au fromage Salade	Lasagnes à la bolognaise Salade	Clafoutis de légumes Salade	Coquillettes à la cantonaise	Tartiflette Salade	Bouchée à la reine Salade	Mini rillauds Salade verte
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Riz aux raisins	Ananas frais	Banane	Fruits de saison	Pomme cuite à la cannelle	Compote de poire	Petits suisses

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 MARS 2023

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



Laurent,
responsable restauration

	Lundi 6 Mars	Mardi 7 Mars	Mercredi 8 Mars	Jeudi 9 Mars	Vendredi 10 Mars	Samedi 11 Mars	Dimanche 12 Mars
	Tartinettes de thon	Salade du chef	Bouillon de pot au feu	Carottes râpées aux agrumes	Salade de choux et pommes	Potage	Verrine de saumon
Déjeuner	Curry de porc Brocolis	Escalope de dinde sauce moutarde Écrasé de patates douces	Pot au feu et ses légumes	Andouillette Frites	Poisson du jour sauce safranée Fondue d'endives	Rougail saucisses Pépinettes	Cuisse de canette à l'orange Poêlée de légumes frais
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Banane	Fruits de saison	Gâteau aux pommes	Poires au vin	Crème pâtissière	Fruits de saison	Gâteau créole
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Diner	Œufs aux champignons Salade verte	Quenelle de brochet sauce tomates Poêlée de céréales	Croissant au jambon Salade	Jambon de dinde Navets et rutabaga	Tarte au chèvre et aux épinards	Cake aux légumes Salade	Pâtes à la courge façon carbonara
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Entremet pistache	Yaourt sucré	Compote de pêches	Riz au lait	Salade de fruits	Petits suisses	Yaourt aromatisé

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 MARS 2023

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



Laurent,
responsable restauration

	Lundi 13 Mars	Mardi 14 Mars	Mercredi 15 Mars	Jeudi 16 Mars	Vendredi 17 Mars	Samedi 18 Mars	Dimanche 19 Mars
	Taboulé	Mousse de foie	Potage	Maquereau	Champignons à la crème	Potage	Asperges à la crème
Déjeuner	Poulet rôti Salsifis	Poisson sauce citronnée Fondue de poireaux	Cassoulet maison Salade verte	Bœuf bourguignon Pâtes tortis	Poisson du jour Poêlée de choux romanesco	Émincé de dinde au paprika Purée de panais	Rôti de veau Petits pois
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Mirabelles au sirop	Flan biscuité	Ananas	Fruits de saison	Semoule au lait	Fruits de saison	Délice de poires amandine
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Feuilleté aux légumes Salade verte	Omelette aux pommes de terre Salade verte	Tarte méridionale Salade verte	Poêlée de céleri rave aux lardons	Pommes de terre façon raclette Salade	Poêlée de cucurbitacées aux dés de jambon	Salade de pommes de terre aux harengs Salade
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage blanc	Fruits de saison	Crème caramel	Entremet citron	Cocktail de fruits	Liégeois au chocolat	Fruits 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.

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



Axelle,
diététicienne



MENUS du 20 au 26 MARS 2023

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



Laurent,
responsable restauration

	Lundi 20 Mars	Mardi 21 Mars	Mercredi 22 Mars	Jeudi 23 Mars	Vendredi 24 Mars	Samedi 25 Mars	Dimanche 26 Mars
	Carottes râpées	Macédoine de légumes à la vinaigrette	Salade de concombre, feta et olives	Cervelas	Pamplemousse	Salade César	Terrine de poisson
Déjeuner	Longe de porc rôtie Haricots verts	Brandade de poisson Salade	Escalope de dinde panée Petits pois	Langue de bœuf sauce piquante Pâtes	Moules Frites	Boulettes de bœuf à la provençale Choux de Bruxelles	Canard à l'orange Pommes de terre sarladaises
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Semoule au lait	Mirabelles au sirop	Mousse pralinée	Fruits de saison	Crème dessert	Fruits de saison	Gâteau aux pommes
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Raviolis à la sauce tomate	Œuf à la coque Salade verte	Curry de poireaux et pommes de terre au lait de coco	Jambon Gratin de courges	Flan de carottes au sarrasin	Émincé de dinde Poêlée de légumes	Assiette anglaise Purée de légumes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Brioche perdue	Fruits de saison	Crème aux œufs maison	Abricots au sirop	Liégeois à la vanille	Compote de poires

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 27 MARS au 2 AVRIL 2023

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



Laurent,
responsable restauration

	Lundi 27 Mars	Mardi 28 Mars	Mercredi 29 Mars	Jeudi 30 Mars	Vendredi 31 Mars	Samedi 1 ^{er} Avril	Dimanche 2 Avril
	Salade strasbourgeoise	Betteraves à la vinaigrette	Radis rose	Salade bretonne	Velouté aux légumes	Salade du chef	Œuf mimosa
Déjeuner	Poisson du jour Poêlée de courgettes	Blanquette de veau Poêlée de céleri	Lapin aux pruneaux Petits pois à la française	Jambon braisé au Porto Pommes de terre sautées	Paella	Joue de porc au caramel Purée de pommes de terre	Filet mignon au gingembre Haricots verts
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Panna cotta aux fruits rouges	Mousse coco	Salade de fruits	Fruits de saison	Compote de pomme et cassis	Baba au rhum
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Œufs brouillés au bacon Salade Verte	Lasagnes à la bolognaise salade verte	Poisson pané Carottes forestières	Gésiers de volaille Haricots beurrés	Rôti de dinde froid Poêlée de légumes	Pain de poisson Salade verte	Tarte à l'oignon Salade verte
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Semoule au caramel	Fruits de saison	Crème chiboust	Crème maison au café	Entremet à la pistache	Petits suisses	Fruits 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.