

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

Axelle,
diététicienne



MENUS du 1^{er} au 7 MAI 2023

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 1 ^{er} Mai FÉRIÉ	Mardi 2 Mai	Mercredi 3 Mai	Jeudi 4 Mai	Vendredi 5 Mai	Samedi 6 Mai	Dimanche 7 Mai
	Terrine forestière	Salade de riz à la niçoise	Coleslaw	Salade d'endives	Mousse de betteraves	Salade de perles marines	Asperges sauce ciboulette
Déjeuner	Choucroute de la mer	Paupiette de veau aux champignons Petits pois	Langue de bœuf sauce piquante Pommes de terre vapeur	Rougail saucisses Riz	Moules Frites	Poulet rôti forestier Haricots beurre	Tempe de porc au cidre Pommes de terre fondantes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Far normand	Mousse au citron	Pêches au sirop	Pomme cuite	Fruits de saison	Soupe de fraises	Tartelette aux fruits
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Jambon blanc Purée de carottes au cumin	Pâtes au fromage et sauce tomate	Tarte tomates mozzarella Salade verte	Gratin de céleris au bœuf	Poêlée de cardes aux lardons	Curry de poisson aux courgettes	Œufs à la florentine
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage blanc	Fruits de saison	Crème Saint Honoré	Semoule au lait	Pudding	Yaourt	Compote de pommes et 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 8 au 14 MAI 2023

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 8 Mai FÉRIÉ	Mardi 9 Mai	Mercredi 10 Mai	Jeudi 11 Mai	Vendredi 12 Mai	Samedi 13 Mai	Dimanche 14 Mai
	Salade andalouse	Salade strasbourgeoise	Concombres à la crème	Betteraves aux pommes	Saucisson à l'ail	Maquereaux au vin blanc	Terrine de légumes
Déjeuner	Tajine de volaille et sa semoule	Poisson meunière légumes persillés	Blanquette de veau Carottes	Palette de porc à la moutarde Lentilles	Poisson du jour Poêlée de courgettes	Chipolatas Cœur de céleris	Rôti de bœuf sauce échalottes Pommes dauphines
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Œufs au lait	Fruits de saison	Entremet citron	Liégeois café	Chou pâtissier
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Croustades aux champignons Salade verte	Omelette salade	Pommes de terre aux lardons Salade	Rôti de dinde Purée de brocolis	Pâtes à la bolognaise	Quiche au fromage Salade	Gratin de chou fleur
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage blanc aux fruits	Petits suisses	Fruits de saison	Semoule au lait	Salade de fruits	Compote de pommes	Banane

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 15 au 21 MAI 2023

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



Laurent,
responsable restauration

	Lundi 15 Mai	Mardi 16 Mai	Mercredi 17 Mai	Jeudi 18 Mai Ascension	Vendredi 19 Mai	Samedi 20 Mai	Dimanche 21 Mai
	Macédoine de légumes à la vinaigrette	Carottes rapées	Salade de tomates, feta et olives	Cervelas	Pamplemousse	Salade César	Terrine de poisson
Déjeuner	Brandade de poisson Salade verte	Longe de porc rôtie Haricots verts	Escalope de dinde sauce au Boursin Petits pois	Langue de bœuf sauce piquante Pâtes	Moules Frites	Boulettes de bœuf Ratatouille	Gigot d'agneau Pommes de terre sarladaises
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Pêches au sirop	Flan pâtissier	Mousse au chocolat	Fruits de saison	Crème dessert	Fruits de saison	Tartelette aux fraises
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Omelette aux champignons Salade verte	Ravioles à la sauce tomate	Tarte aux légumes Salade verte	Gratin de courgettes au jambon	Flan de chou fleur au sarrasin	Émincé de dinde Poêlée de légumes	Assiette anglaise Purée de légumes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Riz au caramel	Fruits de saison	Compote pomme-pruneaux	Crème maison aux œufs	Abricots au sirop	Liégeois à la vanille	Banane

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 22 au 28 MAI 2023

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 22 Mai	Mardi 23 Mai	Mercredi 24 Mai	Jeudi 25 Mai	Vendredi 26 Mai	Samedi 27 Mai	Dimanche 28 Mai
	Salade strasbourgeoise	Betteraves à la vinaigrette	Radis roses	Salade bretonne	Velouté de tomates	Salade du chef	Asperges à la crème
Déjeuner	Poisson du jour Brocolis	Colombo de poulet Poêlée de céleri	Lapin aux pruneaux Petits pois à la française	Jambon braisé au Porto Pommes de terre nouvelles	Paëlla	Joue de porc au caramel Flageolets	Rôti de bœuf Pommes dauphines
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Panna cotta aux fruitx rouges	Mousse à la mangue	Tarte maison	Fruits de saison	Compote	Baba au rhum
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Diner	Œufs brouillés au bacon Salade Verte	Lasagnes Salade verte	Poisson pané Carottes forestières	Haricots verts aux gésiers de volaille	Rôti de dinde Purée de légumes	Pain de poisson Salade verte	Tarte à l'oignon Salade verte
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Semoule au lait	Fruits de saison	Crème mousseline	Crème maison au café	Entremet citron	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.

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

Axelle,
diététicienne



MENUS du 29 MAI au 4 JUIN 2023

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 29 Mai Pentecôte	Mardi 30 Mai	Mercredi 31 Mai	Jeudi 1 ^{er} Juin	Vendredi 2 Juin	Samedi 3 Juin	Dimanche 4 Juin Fêtes des mères
	Rillettes	Céleri rémoulade	Salade vietnamienne	Cœurs de palmier à la vinaigrette	Salade piémontaise	Terrine de campagne	Œuf mimosa
Déjeuner	Gratin de poisson à la provençale Salade verte	Paupiette de veau Pâtes farfalles	Hachis Parmentier Salade verte	Chipolatas Lentilles	Poisson du jour Épinards à la crème	Poulet rôti Pommes de terre au four	Filet mignon Haricots verts
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Poire au caramel	Fruits de saison	Salade de fruits	Entremet praliné	Fromage blanc aux fruits	Fraisier
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Diner	Omelette herbillette Salade verte	Cake aux olives Salade	Tians de légumes au jambon	Bouchées de thon Salade	Quiche lorraine Salade verte	Tomate farcie Salade	Pâtes au parmesan et dés de volaille
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Riz au lait	Crème maison	Crumble pommes rhubarbe	Liégeois au chocolat	Fruits au sirop	Compote d'ananas	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.