

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 <sup>er</sup> Juin	Vendredi 2 Juin	Samedi 3 Juin	Dimanche 4 Juin Fêtes des mères
Déjeuner	Terrine crémeux de canard au porto	Céleri rémoulade	Salade vietnamienne	Cœurs de palmier à la vinaigrette	Salade piémontaise	Terrine de campagne	Œuf mimosa
	Gratin de poisson à la provençale Salade verte	Paupiette de veau Pâtes farfalles	Rachis 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
	Bavarois au chocolat	Poire au caramel	Fruits de saison	Salade de fruits	Entremet praliné	Fromage blanc aux fruits	Fraisier
Diner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	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.

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

Axelle,  
diététicienne



## MENUS du 5 au 11 JUIN 2023

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

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 5 Juin	Mardi 6 Juin	Mercredi 7 Juin	Jeudi 8 Juin	Vendredi 9 Juin	Samedi 10 Juin	Dimanche 11 Juin
	Sardines à l'huile	Salade de fonds d'artichauts	Salade de tortis couleur à la féta	Salade de radis roses	Terrine de légumes	Salade de chou chinois	Coupe de poissons et sa mayonnaise
Déjeuner	Escalope de dinde à la crème Pâtes	Sauté de bœuf aux 4 épices Céleris braisés	Jambon grillé Ratatouille	Poulet rôti Frites	Poisson du jour Pommes de terre vapeur	Échine de porc sauce à l'estragon Salsifis	Rôti de dinde aux raisins Pommes duchesses
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Mirabelles au sirop	Riz au lait	Salade de fruits frais	Glace	Compote de pommes	Fruits de saison	Clafoutis aux cerises
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Diner	Quenelles de brochet sur lit de légumes	Flan de carottes aux quinoa et lardons	Galette garnie Salade verte	Cœufs durs chimay Salade	Jambon de dinde Poêlée de légumes de saison	Tarte au fromage Salade verte	Assiette anglaise Haricots beurrés
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Entremet pistache	Fruits de saison	Semoule au lait	Barre bretonne	Fromage blanc et son coulis de fruits	Crème 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 12 au 18 JUIN 2023

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

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 12 Juin	Mardi 13 Juin	Mercredi 14 Juin	Jeudi 15 Juin	Vendredi 16 Juin	Samedi 17 Juin	Dimanche 18 Juin Fêtes des pères
	Museau à la vinaigrette	Carottes râpées à l'orange	Concombres à la bulgare	Betteraves aux pommes	Salade de haricots blancs au chorizo	Salade de chou blanc aux raisins	Tartinade de thon
Déjeuner	Poisson du jour Épinards sauce citronnée	Aiguillette de poulet à la basquaise Macaroni	Jambon braisé au Porto Haricots verts	Andouillette aux oignons Frites	Tajine de poisson et ses légumes	Escalope de dinde sauce moutarde Pépinettes	Lapin chasseur Pommes de terre persillées
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Crème caramel maison	Fraises	Poire au vin	Fruits de saison	Cocktail de fruits	Fruits de saison	Coupe Melba
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Diner	Cake au jambon Salade verte	Gratin de poisson aux petits légumes	Pain de viande à la sauce tomate Salade	Curry de courgettes	Pâtes à la bolognaise Salade verte	Bouchées aux légumes Salade verte	Médaille de saucisse / Piperade
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Compote de pommes et pruneaux	Riz au lait	Petits suisses aux fruits	Gâteau de semoule	Entremet maison	Liégeois au café	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 19 au 25 JUN 2023

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

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 19 Juin	Mardi 20 Juin	Mercredi 21 Juin	Jeudi 22 Juin	Vendredi 23 Juin	Samedi 24 Juin	Dimanche 25 Juin
	Duo de lentilles vinaigrette	Carottes rapées au citron	Rillettes	Salade gauloise	Concombre à la crème	Salade de tomates et maïs	Melon
Déjeuner	Filet de poulet Petits pois	Steak haché de veau sauce au poivre Pâtes penne	Poisson du jour sauce aux poireaux Pommes de terre	Chipolatas Ratatouille	Paëlla aux fruits de mer	Sauté de bœuf aux olives Haricots plats	Filet mignon à la graine de moutarde Pommes grenailles
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Compote d'abricot	Fruits de saison	Crème glacée	Fruits de saison	Entremet pistache	Tartelettes aux fruits frais
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Diner	Omelette nature Salade verte	Gratin de courgettes	Tomates farcies et son coulis Perles	Salade piémontaise	Flan de légumes provençaux	Tarte au fromage Salade verte	Macédoine de légumes au thon
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Riz au lait	Petits suisses sucrés	Crème dessert vanille	Fruits de saison	Liégeois chocolat	Pruneaux au thé	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 26 JUIN au 2 JUILLET 2023

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

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 26 Juin	Mardi 27 Juin	Mercredi 28 Juin	Jeudi 29 Juin	Vendredi 30 Juin	Samedi 1 <sup>er</sup> Juillet	Dimanche 2 Juillet
	Céleri remoulade	Salade de tomates au basilic	Salade de risetti	Melon	Taboulé	Pastèque	Tomate garnie à la macédoine
Déjeuner	Poisson du jour Pâtes tortis	Sauté de veau au curry Pois cassés	Rôti de dinde à l'estragon Aubergines	Andouillette Frites	Poisson du jour Tomates provençales	Échine de porc Cœur de céleri braisé	Cuisse de pintade Pommes de terre fondantes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Banane	Fruits de saison	Glace	Compote pomme cassis	Ile flottante	Fruits de saison	Dessert glacé
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Diner	Roti de porc froid Courgettes sautées	Œufs pochés Salade verte, maïs et croûtons	Jambon Purée de pommes de terre	Salade grecque	Pâtes à la carbonara	Salade de riz au thon, tomates et poivrons	Tarte aux légumes du soleil Salade verte
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Crème caramel maison	Semoule au lait	Fruits de saison	Génoise à la confiture	Fruits de saison	Liégeois café	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.