

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



Axelle,
diététicienne



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



Laurent,
responsable restauration

MENUS du 2 au 8 OCTOBRE 2023



	Lundi 2 Octobre	Mardi 3 Octobre	Mercredi 4 Octobre	Jeudi 5 Octobre	Vendredi 6 Octobre	Samedi 7 Octobre	Dimanche 8 Octobre
	Pamplemousse	Bouillon de pot au feu	Betterave crue au thon	Salade de chou chinois	Salade de perles marines et surimi	Sardines à l'huile	Œuf mimosa
Déjeuner	Brandade de poisson Salade	Pot au feu et ses légumes	Boudin noir aux deux pommes	Jambon au Porto Haricots beurres	Poisson du jour Endives braisées	Sauté de poulet Salsifis	Rôti Orloff Purée de patates douces
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Mirabelles au sirop	Faisselle au coulis de fruits rouges	Crème maison au caramel	Brioche perdue	Mousse au chocolat	Fruits de saison	Flan pâtissier
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Omelette aux fines herbes Salade verte	Pennes à la sauce tomate	Jambon de dinde Poêlée de légumes	Tarte au chèvre Salade	Poêlée de pommes de terre aux champignons et lardons / Salade	Tomates farcies Riz	Cardes à la carbonara
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Riz au lait	Fruits de saison	Gâteau de semoule	Liégeois chocolat	Fruits au sirop	Fromage blanc	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 9 au 15 OCTOBRE 2023

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



Laurent,
responsable restauration



	Lundi 9 Octobre	Mardi 10 Octobre	Mercredi 11 Octobre	Jeudi 12 Octobre	Vendredi 13 Octobre	Samedi 14 Octobre	Dimanche 15 Octobre
	Salade d'endives au dés de fromage	Poireaux vinaigrette	Maquereau	Carottes râpées	Champignons à la crème	Taboulé de quinoa	Salade façon périgourdine
Déjeuner	Sauté de bœuf Pâtes	Sot l'y laisse de dinde Purée de panais	Échine de porc Céleri sauté	Cassoulet Salade	Choucroute de la mer	Hachis Parmentier Salade	Sauté de lapin Poêlée forestière
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Compote de fruits	Fruits de saison	Pudding	Pomme cuite à la cannelle	Ile Flottante	Fruits de saison	Tartelette au chocolat
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Diner	Flan de carottes au Boursin	Œufs brouillés à la crème Salade verte	Crêpe au fromage Salade mâche	Tarte aux légumes Salade	Croziflette Salade	Croquemonsieur au thon Salade	Jambon blanc Pommes de terre vapeur
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Semoule au lait	Entremet Maison	Fruits au sirop	Liégeois café	Fruits de saison	Yaourt	Compote de pommes et pruneaux

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 16 au 22 OCTOBRE 2023

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 16 Octobre	Mardi 17 Octobre	Mercredi 18 Octobre	Jeudi 19 Octobre	Vendredi 20 Octobre	Samedi 21 Octobre	Dimanche 22 Octobre
	Segments de pamplemousse	Rillettes	Velouté de potiron et carottes	Œuf mimosa	Mousse de betterave	Potage de légumes	Terrine de légumes
Déjeuner	Saucisse Lentilles	Poisson au citron Pépinettes	Poulet rôti Frites	Coucous	Poisson du jour Purée vitelote	Sauté de dinde Salsifis	Mignon de porc Écrasé de patates douces
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Pomme cuite et sa gelée de coing	Fruits de saison	Compote	Bavarois framboise	Fruits de saison	Baba au rhum
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Œuf à la tripe Salade	Cake aux légumes et noix Salade verte	Poêlée de haricots beurres aux dés de jambon	Tarte aux champignons Salade verte	Pommes de terre sarladaises Salade verte	Lasagnes Salade	Œuf à la coque Purée de petits pois
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Semoule au caramel	Liégeois vanille	Fromage blanc	Crème maison	Cocktail de fruits	Crème dessert	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 23 au 29 OCTOBRE 2023

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



Laurent,
responsable restauration



	Lundi 23 Octobre	Mardi 24 Octobre	Mercredi 25 Octobre	Jeudi 26 Octobre	Vendredi 27 Octobre	Samedi 28 Octobre	Dimanche 29 Octobre
	Macédoine	Museau vinaigrette	Potage de légumes	Salade strasbourgeoise	Riz façon niçoise	Potage de légumes	Verrine de carottes, avocat et crevette
Déjeuner	Columbo de poulet Carottes	Poisson du jour Endives braisées	Longe de porc à la crème d'ail Frites	Tajine d'agneau et ses légumes	Poisson du jour Fondue de poireaux	Rognons de bœuf Purée de céleri	Parmentier de canard Salade
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage blanc et Spéculoos	Fruits de saison	Compote pomme/poire	Fruits de saison	Poire au chocolat	Crème dessert	Gâteau aux pommes
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Diner	Gratin dauphinois Salade verte	Bouchée à la reine Salade verte	Boulettes de bœuf Choux de bruxelles	Jambon blanc Haricots blancs aux aromates	Émincé de volaille au cidre Coquillettes	Gratin de chou fleur et œuf dur	Saucisse de Francfort Petits pois
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Crème maison	Riz au lait	Petit suisse	Entremet au citron	Fruits de saison	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.