

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

Axelle,
diététicienne



MENUS du 30 OCTOBRE au 5 NOVEMBRE 2023

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 30 Octobre	Mardi 31 Octobre	Mercredi 1 ^{er} Novembre - FÉRIÉ	Jeudi 2 Novembre	Vendredi 3 Novembre	Samedi 4 Novembre	Dimanche 5 Novembre
Déjeuner	Taboulé	Betteraves à la pomme	Tartare à l'indienne	Rillettes de poisson	Carottes râpées	Potage de légumes	Asperges crème ciboulette
	Poisson du jour Épinards	Sauté de porc Cœurs de céleri	Coq au vin Tagliatelles	Steack haché de veau Lentilles	Moules Frites	Saucisse de Toulouse Haricots verts	Cuisse de pintade aux herbes Mojettes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Mousse au chocolat	Tiramisu	Fruits de saison	Crème aux œufs	Fromage blanc	Tartelette au citron
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Diner	Omelette aux oignons Salade verte	Tartiflette Salade verte	Cake aux légumes Salade verte	Pâtes au saumon	Poireaux à la flamande	Crêpe aux fromages Salade	Gratin de butternut
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Riz au lait	Entremet pistache	Fruits de saison	Yaourt	Fruits de saison	Crème dessert	Compote de poire

Les viandes proposées sont toutes originaires de l'Union Européenne. La grande majorité des plats est cuisinée avec des produits frais. Les plats 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 NOVEMBRE 2023

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 6 Novembre	Mardi 7 Novembre	Mercredi 8 Novembre	Jeudi 9 Novembre	Vendredi 10 Novembre	Samedi 11 Novembre - FÉRIÉ	Dimanche 12 Novembre
	Saucisson à l'ail	Céleri rémoulade	Potage de légumes	Salade d'endives	Mousse de canard	Velouté d'automne	Terrine de poisson
Déjeuner	Poisson Purée de panais	Chili con carne Riz	Poulet rôti Pommes rosties	Sauté de porc aux pruneaux Flageolets	Poisson du marché Fondue de poireaux	Langue de bœuf Tagliatelles	Rôti de veau Pommes de terre boulangères
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Semoule au lait	Poire cuite au caramel	Fruits de saison	Cocktail de fruits	Fruits de saison	Gâteau créole	Paris-Brest
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Croque Monsieur Salade verte	Poêlée de champignons au chorizo et haricots plats	Émincé de dinde Carottes à la crème	Omelette aux herbes Salade	Tarte provençale Salade verte	Duo de haricots aux dés de jambon	Gratin de cardes Salade
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Yaourt nature	Entremet vanille	Tapioca au chocolat	Crème maison	Œuf au lait	Compote pommes framboises

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 NOVEMBRE 2023

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



Laurent,
responsable restauration



	Lundi 13 Novembre	Mardi 14 Novembre	Mercredi 15 Novembre	Jeudi 16 Novembre	Vendredi 17 Novembre	Samedi 18 Novembre	Dimanche 19 Novembre
	Salade de lentilles	Rillettes de thon	Potage de légumes	Assiette de cochonaille	Salade de cœurs de palmier	Potage de légumes	Salade façon niçoise
Déjeuner	Poisson du jour Purée de brocolis	Cassoulet maison Salade	Andouillette Haricots verts	Sauté de bœuf au Beaujolais Pâtes	Poisson du jour Épinards à la crème	Sauté de porc à la moutarde Semoule	Rôti de bœuf Pommes noisettes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Crème maison	Cheesecake	Fruits de saison	Poire pochée	Entremet vanille	Pêche au coulis	Far breton
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Diner	Galette jambon fromage Salade verte	Pâtes à la bolognaise	Gratin de poisson	Courgettes à la carbonara	Hachis Parmentier Salade verte	Émincé de dinde Poêlée de légumes	Jambon blanc Purée de pois cassés
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Pomme cuite au miel	Petits suisses	Liégeois café	Fruits de saison	Yaourt	Compote pommes fraises

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 NOVEMBRE 2023

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



Laurent,
responsable restauration



	Lundi 20 Novembre	Mardi 21 Novembre	Mercredi 22 Novembre	Jeudi 23 Novembre	Vendredi 24 Novembre	Samedi 25 Novembre	Dimanche 26 Novembre
	Salade de pâtes au surimi	Macédoine de légumes	Potage de légumes	Salade de haricots beurrés	Betteraves râpées	Potage de légumes	Pamplemousse aux crevettes sauce cocktail
Déjeuner	Poisson du jour Duo de légumes	Chipolatas Frites	Joue de bœuf Carottes	Blanquette de veau Tagliatelles	Poisson du jour Fondue de poireaux	Palette de porc à la provençale Haricots blancs	Sauté de canard au poivre vert Pommes dauphines
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Poire au chocolat	Salade de fruit	Fruits de saison	Panna cotta et coulis de fruits rouges	Compote de pêche	Clafoutis aux poires
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Croque Monsieur Salade	Gratin de choux fleur au boulghour	Quiche lorraine Salade	Omelette aux oignons Salade verte	Bouchée à la reine Salade verte	Émincé de volaille Haricots verts	Crêpes garnies Salade
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage blanc	Fruits de saison	Entremet vanille	Semoule au lait	Fruits de saison	Yaourt	Compote pommes ananas

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



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

Laurent,
responsable restauration



MENUS du 27 NOVEMBRE au 3 DÉCEMBRE 2023



	Lundi 27 Novembre	Mardi 28 Novembre	Mercredi 29 Novembre	Jeudi 30 Novembre	Vendredi 1 ^{er} Décembre	Samedi 2 Décembre	Dimanche 3 Décembre
	Céleri rémoulade	Bouillon de pot au feu	Potage de légumes	Salade de choux chinois	Salade de perles marines et surimi	Potage de légumes	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	Fromage blanc et son coulis aux fruits rouges	Crème maison au caramel	Brioche perdue	Mousse noix de coco	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, champignons, lardons / Salade verte	Rougail saucisses aux légumes	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	Flamby caramel	Banane

Les viandes proposées sont toutes originaires de l'Union Européenne. La grande majorité des plats est cuisinée avec des produits frais. Les plats 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.