

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

Axelle,
diététicienne



MENUS du 27 MAI au 2 JUIN 2024

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Mercredi 29 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai	Samedi 1er Juin	Dimanche 2 Juin
Déjeuner	Salade de haricots beurre aux dés de jambon	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	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	Clafoutis aux cerises
Dîner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Omelette herbillette Salade verte	Cake aux olives Salade	Jambon de dinde Piperade	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 3 au 9 JUIN 2024

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Mercredi 5 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin	Samedi 8 Juin	Dimanche 9 Juin
Déjeuner	Sardines à l'huile	Salade de tomates et mozzarella	Salade de tortis couleur à la fête	Salade de radis roses	Terrine de légumes	Salade de chou chinois	Coupe de poissons et sa mayonnaise
	Escalope de dinde à la crème Pâtes	Sauté de bœuf aux 4 épices Céleris braisés	Jambon grillé Crumble de légumes	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	Crème caramel maison	Salade de fruits frais	Glace	Compote de pommes	Fruits de saison	Fraisier
Dîner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Quenelles de brochet sur lit de légumes	Flan de carottes aux quinoa et lardons	Galette garnie Salade verte	Œufs durs chimay Salade	Jambon de dinde Poêlée de légumes de saison	Tarte au fromage Salade verte	Assiette anglaise Haricots beurres
	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 10 au 16 JUIN 2024

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Mercredi 12 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin	Samedi 15 Juin	Dimanche 16 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 Épinard 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
	Entremet pistache	Fraises	Poire au vin	Fruits de saison	Cocktail de fruits	Fruits de saison	Coupe Melba
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Crepe 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	Médallions de saucisses 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 17 au 23 JUIN 2024

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Mercredi 19 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin	Samedi 22 Juin	Dimanche 23 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	Langue de bœuf ravigote Haricots verts	Chipolatas Ratatouille	Paëlla aux fruits de mer	Sauté de bœuf aux olives carottes vichy	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 chocolat	Tartelettes aux fruits frais
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	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 et pommes 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 24 au 30 JUIN 2024

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Mercredi 26 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin	Samedi 29 Juin	Dimanche 30 Juin
	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
Dîner	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	Fromage blanc aux fruits	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.