

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

Axelle,  
diététicienne



## MENUS du 1er au 7 JUILLET 2024

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

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 1 <sup>er</sup> Juillet	Mardi 2 Juillet	Mercredi 3 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet	Samedi 6 Juillet	Dimanche 7 Juillet
Déjeuner	Museau vinaigrette	Concombre à la menthe	Salade de tortis couleur	Gaspacho de tomates	Salade indienne (dahl)	Carottes râpées à l'orange	Duo de melon et pastèque
	Brandade de poisson Salade verte	Tajine de volaille Semoule	Steak haché de veau Haricots verts	Chipolatas Frites	Poisson du jour Ratatouille	Escalope de dinde Flageolets	Gigolette de lapin au citron et basilic Tagliatelles
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Glace	Crème caramel maison	Salade de fruits	Fruits de saison	Fromage blanc sucré	Choux à la crème
Diner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Jambon blanc Petits pois	Paleron de bœuf ravigotte Légumes vinaigrette	Salade de pommes de terre et hareng	Omelette aux fines herbes Salade verte	Piémontaise	Tarte tomate mozarella Salade verte	Assiette anglaise Salade verte
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Entremet citron	Riz au lait	Fruits de saison	Semoule aux raisins	Mousse mangue	Compote à la poire	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 8 au 14 JUILLET 2024

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

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 8 Juillet	Mardi 9 Juillet	Mercredi 10 Juillet	Jeudi 11 Juillet	Vendredi 12 Juillet	Samedi 13 Juillet	Dimanche 14 Juillet Férié
	Salade d'artichauts	Tomates mozzarella	Concombre à la crème	Salade de perles au surimi	Melon	Salade de mogettes à l'échalotte	Cocktail de crevettes et pamplemousse
Déjeuner	 Sauté de bœuf à la bière Poêlée de courgettes	Poisson du jour Boulghour	 Colombo de poulet Haricots verts	 Tempe de porc au miel Pommes de terre rôties	Poisson du jour sauce chorizo Épinards	 Paupiette de veau Carottes vichy	 Cuisse de Canette Pommes dauphines
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	 Crème maison au chocolat	Glace	Tourteau fromager	Fruits de saison	Ile Flottante	Fruits de saison	 Pâté aux prunes
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Salade de pommes de terre et saucisse de Strasbourg	Œuf dur macédoine	 Piperade aux dés de volaille	Pâtes à la carbonara	Galette au fromage Salade	Balottine de volaille Salade tomates maïs	Jambon Tian de légumes
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	Fruits de saison	 Riz au lait aux zestes d'orange	 Mousse coco	Pêche au coulis de fruits rouges	Fruits de saison	Crème dessert pralinée	Compote pomme 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 15 au 21 JUILLET 2024

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

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 15 Juillet	Mardi 16 Juillet	Mercredi 17 Juillet	Jeudi 18 Juillet	Vendredi 19 Juillet	Samedi 20 Juillet	Dimanche 21 Juillet
	Mousse de foie	Sardines	Melon	Haricots verts à la vinaigrette	Salade d'avocat et dés de tomate	Salade de pommes de terre et œufs	Salade César
Déjeuner	Poisson du jour Semoule brunoise	Poulet rôti Frites	Paleron sauce tomates Céleri sauté	Tomate farcie Pépinettes	Poisson du jour Compotée de fenouil	Sauté de dinde à la brésilienne Petits pois	Rôti de veau sauce aux champignons / Galettes de pommes de terre
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Prunes	Nectarine	Fondant au chocolat	Salade de fruits	Semoule au lait	Glace	Tarte aux abricots
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Diner	Omelette au fromage Salade verte	Gratiné de chou-fleur aux céréales	Cake jambon olives Salade verte	Mincé de volaille Jardinière de légumes	Salade indienne	Pâtes à la provençale	Moussaka Salade verte
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Liégeois au café	Crème caramel	Petits suisses aux fruits	Fromage blanc	Fruits de saison	Compote de pommes	Yaourt sucré

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 JUILLET 2024

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

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 22 Juillet	Mardi 23 Juillet	Mercredi 24 Juillet	Jeudi 25 Juillet	Vendredi 26 Juillet	Samedi 27 Juillet	Dimanche 28 Juillet
	Terrine de campagne	Salade de tomates	Concombre à la crème	Salade de cœur de palmier	Pamplemousse	Sardine à l'escabèche	Melon au porto
Déjeuner	 Filet de poisson sauce chorizo Riz aux légumes	 Ragoût de gésiers Pommes de terre rôties	Lapin sauce moutarde et ses légumes du sud	 Échine de porc et sa crème d'ail Flageolets	Moules Frites	 Chipolatas Courgettes sautées	 Rôti de bœuf sauce au vin Pommes dauphines
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	Fruits de saison	Glace	 Flan pâtissier aux raisins	Fruits de saison	Salade de fruits	Petits suisses aromatisés	 Tarte aux prunes
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	 Salade grecque au thon	 Œuf poché Coleslaw Salade verte	  Bruchetta Salade verte	Jambon de dinde Petits pois carottes	 Salade d'artichauts aux dés de jambon	Pennes au parmesan	 Pain de légumes Salade verte
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	Fromage blanc et son coulis aux fruits exotiques	 Riz au lait	Pêche au coulis de fruits rouges	 Crème aux œufs	 Entremet pistache	Compote de poires	Crème dessert au chocolat

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 JUILLET au 4 AOÛT 2024

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

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 29 Juillet	Mardi 30 Juillet	Mercredi 31 Juillet	Judi 1er Août	Vendredi 2 Août	Samedi 3 Août	Dimanche 4 Août
	 Cervelas	Taboulé	 Courgettes râpées sauce bulgare	Salade de tomates à la feta	 Andouille	 Concombre à la ciboulette	Melon
Déjeuner	 Brandade de poisson Salade verte	 Sauté de veau marengo Haricots beurrés	Saucisse de Toulouse Mogettes	 Langue de bœuf sauce ravigotte Pommes de terre vapeur	 Poisson du jour Ratatouille	 Joints de porc Lentilles	 Gigot d'agneau Gratin dauphinois
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	 Fruits de saison	Ile flottante	Salade de fruits	 Tarte fine aux nectarines	 Génoise à la confiture	Glace	 Clafoutis aux cerises
<hr/>							
	 Potage	 Potage	 Potage	 Potage	 Potage	 Potage	 Potage
Diner	 Œuf mimosa Macédoine de légumes	Galette complète au fromage Salade verte	Terrine de saumon Haricots verts vinaigrette	 Jambon Purée de brocolis	 Pâtes à la bolognaise	 Émincé de volaille Poêlée de carottes	 Salade de rillauds chauds
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	 Riz au lait	 Fruits de saison	 Crème maison	Liégeois vanille	 Fruits de saison	Crème dessert	Yaourt sucré

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.