

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 |
|----------|--|---|--|--|---------------------------------------|--|--|
| | Betteraves à la vinaigrette | 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 beurre | Saucisse de Toulouse Lentilles | Langue de bœuf sauce piquante Pommes de terre vapeur | Poisson du jour Ratatouille | Tempe de porc Mogettes | Gigot d'agneau Gratin dauphinois |
| | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| | Fruits de saison | Ile flottante | Salade de fruits | Tarte fine aux nectarines | Semoule au caramel | Glace | Clafoutis aux cerises |
| | Potage | Potage | Potage | Potage | Potage | Potage | Potage |
| Diner | Œuf mimosa Macédoine de légumes | Crêpes au fromage Salade verte | Terrine de saumon Haricots verts vinaigrette | Jambon Purée de brocolis | Pâtes à la bolognaise | Aiguillette 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.

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

Axelle,
diététicienne



MENUS du 5 au 11 AOÛT 2024

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

Laurent,
responsable restauration



| | Lundi 5 Août | Mardi 6 Août | Mercredi 7 Août | Jeudi 8 Août | Vendredi 9 Août | Samedi 10 Août | Dimanche 11 Août |
|----------|--------------------------------------|---|------------------------------------|------------------------------|--|----------------------------------|-------------------------------------|
| | Pamplemousse | Salade de museau et pommes de terre | Maquereau au vin blanc | Tzatziki | Melon | Salade de haricots blancs | Tartine de mousson de canard |
| Déjeuner | Poisson du jour sauce oseille | Colombo de poulet | Échine de porc aux pruneaux | Estouffade provençale | Moules Frites | Jambon braisé au Porto | Poitrine de veau farcie |
| | Riz créole | Aubergines sautées | Tomates provençales | Tagliatelles | | Cœurs de céleri | Pommes dauphines |
| | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| | Fruits de saison | Pêche et son coulis de fruits rouges | Crème caramel | Fruits de saison | Compote tous fruits | Soupe de fraises | Bavarois framboise |
| | Potage | Potage | Potage | Potage | Potage | Potage | Potage |
| Dîner | Œuf dur | Crêpes au fromage | Salade piémontaise | Salade californienne | Tarte à la tomate et Mozzarella | Émincé de dinde | Rôti de porc froid |
| | Coleslaw | Salade verte | | | Salade verte | Salade de pepinettes | Ratatouille |
| | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| | Boullghour au chocolat | Entremet citron | Cocktail de fruits | Crème maison au café | Panna cotta | Liégeois vanille | 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 12 au 18 AOÛT 2024

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



Laurent,
responsable restauration



| | Lundi 12 Août | Mardi 13 Août | Mercredi 14 Août | Jeudi 15 Août Férié | Vendredi 16 Août | Samedi 17 Août | Dimanche 18 Août |
|----------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|--|----------------------------|--|-----------------------------------|
| | Carottes rapées vinaigrette | Salade gauloise | Rillettes | Terrine de poisson sauce cocktail | Concombres à la crème | Salade de tomates et mozzarella | Duo de melons |
| Déjeuner | Hachis Parmentier Salade verte | Jambon braisé Haricots beurre | Poisson du jour Pommes vapeur | Filet de poulet à l'angevine Écrasé de patate douce | Paëlla aux fruits de mer | Sauté de bœuf aux olives Carottes sautées | Filet mignon Pommes grenailles |
| | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| | Compote d'abricots | Glace | Fruits de saison | Paris Brest | Fruits de saison | Entremet pistache | Tartelettes aux fruits frais |
| | Potage | Potage | Potage | Potage | Potage | Potage | Potage |
| Dîner | Omelette Salade verte | Gratin de courgettes | Tomate farcie et son coulis Perles | Taboulé | Flan de légumes provençaux | Tarte au fromage Salade verte | Macédoine de légumes au thon |
| | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| | Riz au lait | Petit suisse | Crème dessert vanille | Fruits de saison | Liégeois chocolat | Pruneaux à l'orange | Yaourt |

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 AOÛT 2024

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

Laurent,
responsable restauration



| | Lundi 19 Août | Mardi 20 Août | Mercredi 21 Août | Jeudi 22 Août | Vendredi 23 Août | Samedi 24 Août | Dimanche 25 Août |
|----------|--|--|--|------------------------|---|--|---|
| Déjeuner | Céleri remoulade | Salade de betteraves aux pommes | Salade de risetti | Melon | Taboulé | Salade de haricots coco | Tomate garnie à la macédoine |
| | Poisson du jour Pâtes tortis | Sauté de veau au curry Purée de pois cassés | Rôti de dinde au romarin Aubergines poêlées | Andouillette Frites | Lamelle d'encornet Tomates provençales | Échine de porc Cœurs de céleri braisés | Pintade rôtie aux herbes Pommes de terre fondantes |
| | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| | Banane | Fruits de saison | Glace | Compote de pommes | Ile flottante | Fruits de saison | Coupe liégeoise au chocolat |
| Diner | Potage | Potage | Potage | Potage | Potage | Potage | Potage |
| | Rôti de porc froid Courgettes sautées | Œufs pochés Salade verte, maïs et croutons | Jambon Pommes de terre vapeur | 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 | Crème dessert au 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.

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

Axelle,
diététicienne



MENUS du 26 AOÛT au 1^{er} SEPTEMBRE 2024

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

Laurent,
responsable restauration



| | Lundi 26 Août | Mardi 27 Août | Mercredi 28 Août | Jeudi 29 Août | Vendredi 30 Août | Samedi 31 Août | Dimanche 1 ^{er} Septembre |
|----------|-------------------------------------|--|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|--|---|
| | Carottes râpées | Concombre à la menthe | Salade de tortis couleur | Salade de tomates et basilic | Salade indienne (dahl) | Museau vinaigrette | Duo melon/pastèque |
| Déjeuner | 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 au basilic Petit pois à la française |
| | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| | Fruits de saison | Glace | Crème caramel maison | Salade de fruits | Fruits de saison | Fromage blanc | Chou pâtissier |
| | Potage | Potage | Potage | Potage | Potage | Potage | Potage |
| Dîner | Jambon blanc Duo aux deux choux | Paleron de bœuf ravigotte Légumes vinaigrette | Salade de hareng et pommes de terre | Omelette fines herbes Salade verte | Salade piémontaise | Tarte à la tomate et à la mozzarella Salade verte | Rôti de porc Pomme vapeur |
| | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| | Entremet au citron | Tapioca au chocolat | Fruits de saison | Semoule aux raisins | Mousse coco | Compote pomme abricot | Yaourt |

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.