

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

Axelle,
diététicienne



MENUS du 2 au 8 SEPTEMBRE 2024

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Mercredi 4 Septembre	Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre	Samedi 7 Septembre	Dimanche 8 Septembre
Déjeuner	Salade d'artichauts	Salade de tomates et mozzarella	Salade piémontaise	Concombre à la crème	Salade risetti	Salade de mogettes	Cocktail de crevettes et pamplemousse
	Poisson Flan de légumes	Daube de bœuf à la provençale Pomme vapeur	Cuisse de poulet Courgettes sautées au curry	Saucisse de Toulouse Pommes de terre rôties	Poisson du jour Épinards à la crème	Paupiette de veau sauce moutarde Carottes vichy	Tajine d'agneau Semoule
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Crème maison au Triple sec	Glace	Fruits de saison	Pêche au coulis de fruits rouges	Ile flottante	Fruits de saison	Far breton
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Salade de pâtes et saucisse de Strasbourg	Œuf dur Macédoine de légumes	Farfalles à la carbonara	Piperade aux dés de volaille	Galette au fromage Salade	Balottine de volaille Salade tomates et maïs	Jambon Tian de légumes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Riz au lait aux zestes d'orange	Entremet pistache	Tourteau fromager	Fruits de saison	Crème dessert pralinée	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 9 au 15 SEPTEMBRE 2024

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre	Samedi 14 Septembre	Dimanche 15 Septembre
	Salade de haricots verts	Verrine de betteraves	Melon	Mousse de foie	Salade d'avocat au surimi	Salade de pommes de terre aux œufs	Salade César
Déjeuner	 Poisson du jour Pépinettes	 Hachis Parmentier Salade verte	 Cuisse de poulet Céleri sauté	 Tomate farcie Cœur de blé	Poisson du jour Comptée de fenouil et carottes à la crème	 Sauté de dinde à la brésilienne Petits pois	 Rôti de veau Galettes de pommes de terre
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	Mirabelles au sirop	Compote de pommes	Flan au chocolat	Salade de fruits	Semoule au lait	Glace	Pudding aux abricots
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Diner	Salade composée et œuf poché	Jambon de dinde Purée de chou-fleur	Cake jambon olives Salade verte	Aiguillette de volaille Printanière de légumes	Salade indienne	Pâtes à la provençale	 Moussaka Salade verte
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	Liégeois à la vanille	Crème dessert au caramel	Petits suisses aux fruits	Fromage blanc	Fruits de saison	Compote	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 16 au 22 SEPTEMBRE 2024

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre	Samedi 21 Septembre	Dimanche 22 Septembre
Déjeuner	Salade de lentilles	Champignons à la crème	Salade de pommes de terre et hareng	Salade de tomates	Rillettes	Poireaux vinaigrette	Salade façon niçoise
	Poisson de jour Courgettes	Boulettes d'agneau Navets	Escalope de dinde à la crème Petits pois	Choucroute garnie	Poisson du jour Épinards à la crème	Tempe de porc à la moutarde Semoule	Rôti de bœuf Pommes Dauphines
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Crème maison	Génoise à la crème pâtissière	Fruits de saison	Abricots au sirop	Entremet	Fruits de saison	Far normand
Dîner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Galette jambon fromage Salade verte	Lasagnes bolognaises Salade	Gratin de poisson	Coquillettes à la cantonaise	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 au chocolat	Fruits de saison	Yaourt	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 23 au 29 SEPTEMBRE 2024

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre	Samedi 28 Septembre	Dimanche 29 Septembre
Déjeuner	Salade de pâtes au surimi	Macédoine de légumes	Champignons à la grecque	Salade de haricots beurrés	Betteraves râpées	Céleri vinaigrette	Avocat sauce cocktail
	Poisson du jour Julienne 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 à l'orange Pommes noisettes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Poire au chocolat	Salades de fruits	Fruits de saison	Panna cotta et son coulis aux fruits rouges	Compote pommes abricots	Tarte aux poires amandines
Dîner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Croque-Monsieur Salade	Gratin de choux-fleur au boulghour	Poêlée de légumes aux dés de volaille	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	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 30 SEPTEMBRE au 6 OCTOBRE 2024

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 30 Septembre	Mardi 1 ^{er} Octobre	Mercredi 2 Octobre	Jeudi 3 Octobre	Vendredi 4 Octobre	Samedi 5 Octobre	Dimanche 6 Octobre
	Pamplemousse	Bouillon de pot au feu	Betterave crue au thon	Vélouté de potiron et lardons	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	 Risotto au poulet et aux champignons	Poisson du jour Endives braisées	 Colombo 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	 Tarte aux pommes	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 Rutabaga	 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 au café	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.