

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

Axelle,
diététicienne



MENUS du 28 OCTOBRE au 3 NOVEMBRE 2024

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 28 Octobre	Mardi 29 Octobre	Mercredi 30 Octobre	Jeudi 31 Octobre	Vendredi 1 ^{er} Novembre - Férié	Samedi 2 Novembre	Dimanche 3 Novembre
Déjeuner	Taboulé Poisson du jour Épinards Fromage Fruits de saison	Betteraves à la pomme Sauté de porc Cœurs de céleri Fromage Mousse au caramel	Potage Escalope de dinde Petits pois Fromage Crème aux œufs	Rillettes de poisson Tête de veau gribiche Purée de carottes Fromage Fruits de saison	Tartare à l'indienne Coq au vin Pommes vapeur Fromage Tiramisu	Potage de légumes Saucisse de Toulouse Haricots verts Fromage Fromage blanc	Asperges crème ciboulette Cuisse de pintade aux herbes Mojettes Fromage Éclair au chocolat
		Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Dîner	Omelette aux oignons Salade verte Fromage	Tartiflette Salade verte Fromage	Cake aux légumes Salade verte Fromage	Pâtes au saumon Fromage	Poireaux à la flamande Fromage	Crêpe aux fromages Salade 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 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 4 au 10 NOVEMBRE 2024

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 4 Novembre	Mardi 5 Novembre	Mercredi 6 Novembre	Jeudi 7 Novembre	Vendredi 8 Novembre	Samedi 9 Novembre	Dimanche 10 Novembre
	Céleri rémoulade	Saucisson a l'ail	Potage de légumes	Salade d'endives	Mousse de canard	Velouté d'automne	Terrine de poisson
Déjeuner	Chili con carne Riz	Poisson Purée de panais	Poulet rôti Pommes rôties	Sauté de porc aux pruneaux Flageolets	Langue de bœuf Tagliatelles	Poisson meunière Fondue de poireau	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	Gâteau créole	Fruits de saison	Paris-Brest
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Diner	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 11 au 17 NOVEMBRE 2024

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 11 Novembre - Férié	Mardi 12 Novembre	Mercredi 13 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre	Samedi 16 Novembre	Dimanche 17 Novembre
Déjeuner	Paté en croute	Rillettes de thon	Potage de légumes	Assiette de cochonaille	Salade de cœurs de palmier	Potage de légumes	Salade façon niçoise
	Cuisse de canette Poêlée de navets	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
	Paris-Brest	Cheesecake	Fruits de saison	Poire pochée	Entremet vanille	Pêche au coulis	Far breton
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Crêpe 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 au 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 18 au 24 NOVEMBRE 2023

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Mercredi 20 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre	Samedi 23 Novembre	Dimanche 24 Novembre
Déjeuner	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
	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
Dîner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Croque Monsieur Salade	Gratin de choux fleur au boulghour	Quiche lorraine Salade	Omelette aux oignons Salade verte	Bouchée à la reine Salade verte	Aiguillette de volaille Haricots verts	Crêpe garnie Salade
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage blanc	Fruits de saison	Entremet vanille	Semoule au lait	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



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

Laurent,
responsable restauration



MENUS du 25 NOVEMBRE au 1^{er} DÉCEMBRE 2024



	Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Mercredi 27 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre	Samedi 30 Novembre	Dimanche 1 ^{er} 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	Roti de porc au Porto Haricots beurre	Poisson du jour Endives braisées	Sauté de poulet Purée de patate douce	Rôti Orloff Pommes grenailles
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Mirabelles au sirop	Fromage blanc et son coulis de mangues	Crème maison au caramel	Brioche perdue	Mousse noix de coco	Fruits de saison	Flan pâtissier
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Diner	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, bacon / Salade verte	Lasagnes épinard ricotta	Cardes à la carbonara
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Riz au lait	Fruits de saison	Gâteau de semoule	Liégeois au 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 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.