

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

Axelle,
diététicienne



MENUS du 2 au 8 DÉCEMBRE 2024

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 2 Décembre	Mardi 3 Décembre	Mercredi 4 Décembre	Jeudi 5 Décembre	Vendredi 6 Décembre	Samedi 7 Décembre	Dimanche 8 Décembre
	Concombres rapés	Salade de chou rouge cuit	Potage de légumes	Salade d'endives au bleu	Champignons à la crème	Potage de légumes	Salade façon périgourdine
Déjeuner	Boudin blanc Céleri sauté	Poisson du jour Pépinettes	Échine de porc sauce diable Flageolets	Hachis Parmentier Salade verte	Poisson Brocolis	Goulash à la hongroise Panais et carottes	Sauté de lapin Poêlée forestière
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Compote et son crumble de spéculoos	Crème maison	Fromage blanc	Pomme cuite à la cannelle	Ile Flottante	Fruits de saison	Tartelette au chocolat
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Flan de carottes au Boursin	Œufs brouillés à la crème Salade verte	Croissant au fromage Salade de mâche	Tarte aux légumes Salade	Croziflette Salade	Croque au thon Salade verte	Jambon blanc Pommes de terre vapeur
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Semoule au lait	Fruits de saison	Fruits au sirop	Liégeois au café	Fruits de saison	Yaourt	Compote de pommes et pruneaux

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 DÉCEMBRE 2024

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 9 Décembre	Mardi 10 Décembre	Mercredi 11 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre	Samedi 14 Décembre	Dimanche 15 Décembre
	Segments de pampleousse	Rillettes	Velouté de potiron et carottes	Salade de carottes, endives et pommes	Œuf mimosa	Potage de légumes	Terrine de légumes
Déjeuner	Cassoulet Salade	Poisson du jour sauce citronnée Pépinettes	Poulet rôti Frites	Coucous	Poisson du jour Légumes d'antan	Sauté de dinde Carottes glacées	Filet mignon de porc aux agrumes Écrasé de patates douces
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Pomme cuite et sa gelée de coing	Fruits de saison	Éclair au chocolat	Riz au lait aux zestes d'orange	Fruits de saison	Baba au rhum
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Œuf à la tripe Salade	Cake aux légumes et aux noix Salade verte	Poêlée de haricots beurres Dés de jambon	Tarte aux champignons Salade verte	Pommes de terre sarladaises Salade verte	Lasagnes à la bolognaise Salade	roti cuit Salade
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Semoule au caramel	Liégeois à la vanille	Fromage blanc	Crème maison	Cocktail de fruits	Crème dessert	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 16 au 22 DÉCEMBRE 2024

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



Laurent,
responsable restauration

	Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Mercredi 18 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre	Samedi 21 Décembre	Dimanche 22 Décembre
Déjeuner	Rillettes	Salade coleslaw	Velouté de potiron	Sardines à l'huile	Betteraves	Potage	Salade de mogettes gourmande
	Filet de poisson sauce mousseline Panais	Rôti de dinde Petits pois	Choucroute	Andouillette Pommes de terre sautées	Bœuf carotte	Échine de porc Endives braisées	Tajine de poissons
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Pêches au sirop	Crème maison	Gâteau au fromage blanc	Riz au lait	Crème pralinée	Fruits de saison	Bavarois
Dîner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Œufs brouillés au fromage Salade	Riz cantonais Salade verte	Clafoutis de légumes Salade	Raviolis sauce tomate Salade verte	Bouchée à la reine Salade	Œufs aux champignons Salade verte	Salade verte aux mini rillauds
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Semoule au lait	Ananas frais	Banane	Fruits de saison	Petits suisses	Entremet pistache	Compote

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 DÉCEMBRE 2024

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 23 Décembre	Mardi 24 Décembre	Mercredi 25 Déc, Joyeux Noël	Jeudi 26 Décembre	Vendredi 27 Décembre	Samedi 28 Décembre	Dimanche 29 Décembre
Déjeuner	Salade du chef Sauté de porc au curry Purée de pomme de terre Fromage Fromage blanc	Soupe de pot au feu Pot au feu et ses légumes Fromage Fruits de saison	Foie gras et son pain d'épices Filet de dorade et son beurre blanc Embeurrée de chou blanc et pommes vapeur Fromage Bûche de Noël	Salade de pâtes au surimi Paupiette de veau Haricots verts Fromage Banane	Salade de choux et pommes Poisson du jour Pommes de terre vapeur Fromage Crème dessert café	Potage Rougail saucisses Riz Fromage Fruits de saison	Tartine de thon Pintade aux herbes pommes rosties Fromage Flan aux raisins
	Potage	Velouté de potimarron à la crème de châtaigne	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Diner	Omelette nature Salade verte Fromage Abricots au sirop	Sauté de cerf à la griotte Purée de panais Fromage Crumble pomme rhubarbe	Jambon de dinde Navets et rutabagas Fromage Compote	Croissant au jambon Salade verte Fromage Riz au lait	Epinard Florentine Fromage Fruits au sirop	Endives au jambon Fromage Semoule au caramel

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 décembre au 5 janvier 2025

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 30 décembre	Mardi 31 décembre	Mercredi 1er Janvier	Jeudi 2 Janvier	Vendredi 3 Janvier	Samedi 4 Janvier	Dimanche 5 Janvier
	Carottes râpées	Salade de hareng et pommes de terre	Terrine de brochet au cœur d'écrevisses sauce crustacée	Salade coleslaw	Betteraves	Potage	Médaille de surimi Macédoine
Déjeuner	Choucroute	Filet de dinde Petits pois	Magret de canard à l'orange et au miel Pomme fruit Gratin Dauphinois	Sauté de veau Haricots verts	Poisson du jour Crumble de légumes	Échine de porc Endive braisée	Paleron de bœuf sauce tomate Pommes duchesse
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Crème maison	Nougat glacé	Riz au lait	Crème pralinée	Fruits de saison	Galette frangipane
	Potage	Velouté forestier	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Flan aux oeufs Salade verte	Tarte de Saint Jacques et fondue de poireaux Salade de mâche	Clafoutis de légumes Salade	Risetti cantonais	Tartiflette Salade	Tarte aux oignons Salade	Jambon de dinde Purée de carottes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage blanc	Tiramisu aux fruits rouges	Banane	Fruits de saison	Pomme cuite cannelle	Petits suisses	Compote

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.