

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 1 <sup>er</sup> 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	Rôti de bœuf Pommes duchesses
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Crème maison	Fromage blanc	Nougat glacé	Riz au lait	Crème pralinée	Fruits de saison	Galette frangipane
	Potage	Velouté forestier	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Diner	Omelette Salade verte	Tarte de Saint Jacques à la fondue de poireaux Salade de mâche	Clafoutis de légumes Salade	Risetti cantonais	Tartiflette Salade	Tarte aux poireaux Salade	Jambon de dinde Purée de carottes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Semoule au caramel	Tiramisu aux fruits rouges	Banane	Fruits de saison	Pomme cuite à la 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.

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

Axelle,  
diététicienne



## MENUS du 6 au 12 JANVIER 2025

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

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 6 Janvier	Mardi 7 Janvier	Mercredi 8 Janvier	Jeudi 9 Janvier	Vendredi 10 Janvier	Samedi 11 Janvier	Dimanche 12 Janvier
	Tartinettes de thon	Salade du chef	Soupe de pot au feu	Carottes râpées aux raisins	Salade de choux et pommes	Potage	Terrine de saumon
Déjeuner	Sauté de porc au paprika Moquettes	Escalope de dinde panée Choux fleurs	Pot au feu et ses légumes	Rognons au cidre Pâtes	Poisson du jour Pommes de terre vapeur	Saucisses aux lentilles	Canard aux figues Poêlée de légumes frais
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Banane	Fromage blanc	Gâteau aux pommes	Abricots au sirop	Crème mousseline	Petits suisses	Tarte aux poires
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Omelette Salade verte	Quenelle de brochet sauce tomates Poêlée de céréales	Croissant au fromage Salade	Jambon blanc Purée de petit pois	Tarte au chèvre et aux épinards	Tartiflette au buternut	Balottine de volaille Pâtes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Entremet citron	Fruits de saison	Compote	Riz au lait	Salade de fruits	Fruits de saison	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 13 au 19 JANVIER 2025

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

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Mercredi 15 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier	Samedi 18 Janvier	Dimanche 19 Janvier
	Taboulé	Mousse de foie	Potage	Maquereau	Salade d'endives noix et bleu	Potage	Asperges à la crème
Déjeuner	Poulet rôti Salsifis	Moules Frites	Cassoulet maison Salade verte	Bœuf bourguignon Pâtes tortis	Poisson du jour Poêlée de choux romanesco	Émincé de dinde au curry Purée de panais	Rôti de veau Duo de haricots
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage blanc	Flan biscuité	Ananas	Fruits de saison	Semoule au lait	Fruits de saison	Galette des rois
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Feuilleté aux légumes Salade verte	Œufs brouillés au bacon Salade	Tarte méridionale Salade verte	Poêlée de céleri rave aux lardons	Pomme de terre façon raclette Salade	Risetti cantonais	Jambon blanc Pommes de terre vapeur
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Pomme cuite à la cannelle	Crème caramel	Entremet pistache	Cocktail de fruits	Liégeois vanille	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 20 au 26 JANVIER 2025

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

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Mercredi 22 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier	Samedi 25 Janvier	Dimanche 26 Janvier
	Coleslaw	Macédoine	Potage	Mousse de betteraves au chèvre	Pâté de campagne	Potage	Terrine de poisson
Déjeuner	Chili con carne Riz	Jolie de porc Pomme vapeur	Blanquette de dinde Navets sautés	Ragoût de gésiers Purée de pommes de terre	Poisson frais Julienne de légumes	Boulettes d'agneau façon tajine Semoule	Pintade Pommes de terre aux champignons
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Compote	Tourteau fromager	Fruits de saison	Panna cotta et son coulis	Fruits de saison	Choux à la crème
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Diner	Œuf dur à la portugaise Salade verte	Clafoutis de légumes Salade verte	Crozets et lentilles au gorgonzola	Blanc de poulet Poêlée de légumes	Pâtes sauce tomate et fromage râpée	Endive au jambon	Quiche lorraine Salade verte
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Yaourt nature	Riz au lait	Crème maison	Petits suisses	Fruits de saison	Crème dessert praliné	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 27 JANVIER AU 2 FÉVRIER 2025

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

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Mercredi 29 Janvier	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier	Samedi 1 <sup>er</sup> Février	Dimanche 2 Février
Déjeuner	 <b>Haricots blancs vinaigrette</b>	 <b>Salade de choux chinois</b>	 <b>Potage</b>	 <b>Carottes râpées</b>	 <b>Salade piémontaise</b>	 <b>Potage</b>	 <b>Pâté en croute</b>
	<b>Poisson Duo de carottes</b>	<b>Poulet rôti Frites</b>	<b>Paupiette de veau Haricots verts</b>	<b>Boudin noir aux deux pommes</b>	<b>Poisson du jour Légumes tajine</b>	<b>Escalope de dinde à la crème Cœur de céleri</b>	<b>Gigot d'agneau Mogettes</b> 
	 <b>Fromage</b>	 <b>Fromage</b>	 <b>Fromage</b>	 <b>Fromage</b>	 <b>Fromage</b>	 <b>Fromage</b>	 <b>Fromage</b>
	<b>Fruits de saison</b>	<b>Fromage blanc</b>	 <b>Pudding</b>	 <b>Crème aux œufs</b>	<b>Crêpe au sucre</b>	 <b>Fruits de saison</b>	 <b>Crumble poire caramel</b>
Diner	<b>Potage</b>	<b>Potage</b>	<b>Potage</b>	<b>Potage</b>	<b>Potage</b>	<b>Potage</b>	<b>Potage</b>
	 <b>Omelette aux fines herbes Salade verte</b>	 <b>Céleri à la bolognaise</b> 	 <b>Poireaux au jambon</b>	 <b>Poêlée de légumes et son émincé de volaille</b>	 <b>Tarte à l'oignon Salade</b>	 <b>Blanquette de la mer Pépinettes</b>	 <b>Pâtes carbonara</b>
	 <b>Fromage</b>	 <b>Fromage</b>	 <b>Fromage</b>	 <b>Fromage</b>	 <b>Fromage</b>	 <b>Fromage</b>	 <b>Fromage</b>
	 <b>Semoule au coulis</b>	 <b>Pomme cuite à la gelée de groseille</b> 	<b>Salade de fruits</b>	<b>Abricots au sirop</b>	 <b>Petits suisses</b>	<b>Crème dessert</b>	<b>Compote</b>

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.