

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	Haricots blancs vinaigrette	Salade de choux chinois	Potage	Carottes râpées	Salade piémontaise	Potage	Pâté en croute
	Poisson Duo de carottes	Poulet rôti Frites	Paupiette de veau Haricots verts	Boudin noir aux deux pommes	Poisson du jour Légumes tajine	Escalope de dinde à la crème Cœur de céleri	Gigot d'agneau Mogettes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Fromage blanc	Pudding	Crème aux œufs	Crêpe au sucre	Fruits de saison	Crumble poire caramel
Diner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Omelette aux fines herbes Salade verte	Céleri à la bolognaise	Poireaux au jambon	Poêlée de légumes et son émincé de volaille	Tarte à l'oignon Salade	Blanquette de la mer Pépinettes	Pâtes carbonara
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Semoule au coulis	Pomme cuite à la gelée de groseille	Salade de fruits	Abricots au sirop	Petits suisses	Crème dessert	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 3 au 9 FÉVRIER 2025

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

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 3 Février	Mardi 4 Février	Mercredi 5 Février	Jeudi 6 Février	Vendredi 7 Février	Samedi 8 Février	Dimanche 9 Février
Déjeuner	Terrine de légumes	Champignons à la grecque	Bouillon de poule	Radis noir et céleri rapés	Salade indienne	Potage	Terrine aux trois foies
	Poisson meunière Pommes de terre vapeur	Échine de porc Farfalles	Poule au pot et ses légumes	Andouillette Frites	Poisson du jour Julienne de légumes	Filet de poulet basquaise Pommes de terre	Blanquette de veau Tagliatelles
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Mousse à la mangue	Fruits de saison	Salade de fruits	Entremet pistache	Fruits de saison	Éclair au chocolat
Dîner	Potage	Potage	Potage Dubarry	Potage	Potage	Velouté de carottes	Potage
	Gratin de blettes	Œuf à la florentine	Tarte au fromage Salade	Gratin de butternut Salade	Gouline Salade	Galantine Haricots verts	Poêlée de choux verts au lard
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Crème dessert praliné	Semoule au lait	Crème caramel	Riz au lait	Fruits de saison	Yaourt	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 10 au 16 FÉVRIER 2025

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

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Mercredi 12 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février	Samedi 15 Février	Dimanche 16 Février
Déjeuner	Tartinade de lentilles	Terrine de campagne	Potage	Salade de betteraves aux pommes	Salade de pommes de terre	Potage	Salade d'avocat aux crevettes
	Hachis de légumes d'antan	Poisson Duo de légumes	Longe de porc sauce moutarde Haricots beurres	Rognons au Porto Purée de pommes de terre	Poisson du jour Fondue de fenouil	Bœuf bourguignon Pâtes tortis	Canard au poivre vert Duo de haricots verts et châtaignes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Cheesecake	Brioche perdue	Pomme cuite	Fruits de saison	Salade de fruits	Mirabelles au sirop	Tiramisu
Dîner	Potage	Velouté de champignons	Potage	Soupe à l'oignon	Potage	Potage	Potage
	Omelette aux pommes de terre Salade verte	Tarte provençale Salade verte	Quiche aux poireaux Salade	Céleri à la bolognaise	Bouchées à la reine Salade verte	Endives au jambon	Gratin daupinois Salade
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Entremet vanille	Fromage blanc	Riz au lait	Quatre-quart et sa crème anglaise	Œufs au lait	Yaourt aromatisé	Compote pomme cassis

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 17 au 23 FÉVRIER 2025

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

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 17 Février	Mardi 18 Février	Mercredi 19 Février	Jeudi 20 Février	Vendredi 21 Février	Samedi 22 Février	Dimanche 23 Février
	Salade coleslaw	Céleri rémoulade	Potage			Potage	
Déjeuner	Sauté de porc à la dijonnaise Purée de butternut	Poulet forestier Carottes sautées	Hachis Parmentier Salade verte	Chipolatas Frites	Poisson du jour sauce agrumes Fondue d'endives	Boudin noir aux pommes	Pintade aux raisins Poêlée de navets
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Clémentines	Poire	Salade de fruits frais	Ananas	Crème dessert café	Riz au lait	Baba au rhum
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Croque-monsieur au thon Batavia	Quiche Lorraine Feuille de chêne	Poêlée de panais aux lardons	Omelette aux fines herbes Salade verte	Pâtes sauce tomate et fromage râpé	Gratin de cardes	Gésiers confits aux pommes de terre Salade verte
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage blanc	Compote pomme fraise	Entremet caramel	Semoule au lait	Pomme cuite	Liégeois chocolat	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 24 FÉVRIER au 2 MARS 2025

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

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 24 Février	Mardi 25 Février	Mercredi 26 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février	Samedi 1 <sup>er</sup> Mars	Dimanche 2 Mars
Déjeuner	Macédoine de légumes Poisson du jour sauce mousseline Épinards Fromage	Salade de betteraves aux pommes Rôti de dinde sauce champignons Petits pois Fromage	Velouté de potiron Choucroute Fromage	Sardines à l'huile Paupiette de veau Haricots verts Fromage	Rillettes Poisson du jour Flan de légumes Fromage	Potage à la tomate Échine de porc Haricots blancs Fromage	Médaillon de surimi Macédoine Rôti de bœuf Pommes duchesses Fromage
	Pêches au sirop	Crème pâtissière et son biscuit	Fromage blanc	Pudding Fromage	Crème pralinée	Fruits de saison	Tiramisu à la framboise Fromage
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Diner	Œufs brouillés au fromage Salade Fromage	Lasagnes à la bolognaise Salade Fromage	Clafoutis de légumes Salade Fromage	Coquillettes à la cantonaise Fromage	Tartiflette Salade Fromage	Bouchée à la reine Salade Fromage	Mini rillauds Purée de carottes Salade verte Fromage
	Riz au chocolat	Ananas frais	Banane	Fruits de saison	Pomme cuite à la cannelle	Compote de poire	Petits suisses

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.