

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 ^{er} Mars	Dimanche 2 Mars
Déjeuner	 Macédoine de légumes	 Salade de betteraves aux pommes	 Velouté de potiron	Sardines à l'huile	Rillettes	 Potage à la tomate	Médailillon de surimi Macédoine
	 Poisson du jour sauce mousseline Pépinette	 Rôti de dinde sauce champignons Petits pois	 Choucroute	Paupiette de veau Haricots verts	Poisson du jour Flan de légumes	 Échine de porc Haricots blancs	Joue de bœuf Pommes duchesses
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	Pêches au sirop	Crème pâtissière et son biscuit	Fromage blanc	 Pudding	Crème pralinée	Fruits de saison	 Tiramisu à la framboise
Diner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	 Œufs brouillés au fromage Salade	 Lasagnes à la bolognaise Salade	  Clafoutis de légumes Salade	 Coquillettes à la cantonnaise	 Tartiflette Salade	 Bouchée à la reine Salade	 Mini rillauds Purée de carottes Salade verte
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	 Semoule 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.

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

Axelle,
diététicienne



MENUS du 3 au 9 MARS 2025

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 3 Mars	Mardi 4 Mars	Mercredi 5 Mars	Jeudi 6 Mars	Vendredi 7 Mars	Samedi 8 Mars	Dimanche 9 Mars
Déjeuner	Tartinettes de thon	Salade de choux et pommes	Bouillon de pot au feu	Carottes râpées aux agrumes	Salade du chef	Potage	Verrine de saumon
	Curry de porc Brocolis	Escalope de dinde sauce moutarde Écrasé de patates douces	Pot au feu et ses légumes	Andouillette Frites	Poisson du jour sauce safranée Fondue d'endives	Rougail saucisses Pépinettes	Cuisse de canette à l'orange Poêlée de légumes frais
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Banane	Beignet	Gâteau aux pommes	Poire	Crème pâtissière	Fruits de saison	Gâteau créole
Dîner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Omelette aux oignons	Jambon de dinde Navets et rutabaga	Croissant au jambon Salade	Gratin de choux-fleurs et œufs durs	Tarte au chèvre et aux épinards	Cake aux légumes Salade	Pâtes carbonara
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Entremet pistache	Yaourt sucré	Compote de pêches	Riz au lait	Salade de fruits	Fromage blanc	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 10 au 16 MARS 2025

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars	Samedi 15 Mars	Dimanche 16 Mars
	Taboulé	Mousse de foie	Potage	Maquereau	Champignons à la crème	Potage	Asperges à la crème
Déjeuner	Poulet rôti Carottes glacées	Longe de porc Haricots verts	Cassoulet maison Salade verte	Bœuf bourguignon Pâtes tortis	Poisson du jour Poêlée de choux romanesco	Émincé de dinde au paprika Purée de panais	Rôti de veau Petits pois
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Mirabelles au sirop	Flan biscuité	Ananas	Fruits de saison	Semoule au lait	Fruits de saison	Délice de poires amandine
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Clafoutis au saumon et brocolis Salade verte	Omelette aux pommes de terre Salade verte	Tarte méridionale Salade verte	Poêlée de céleri rave aux lardons	Pommes de terre façon raclette Salade	Poêlée de cucurbitacées aux dés de jambon	Jambon blanc Pomme de terre vapeur
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage blanc	Fruits de saison	Crème caramel	Entremet citron	Cocktail de fruits	Liégeois au 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 17 au 23 MARS 2025

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



Laurent,
responsable restauration

	Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Mercredi 19 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars	Samedi 22 Mars	Dimanche 23 Mars
	Carottes râpées	Macédoine de légumes à la vinaigrette	Sardinaide	Cervelas	Pamplemousse	Salade César	Terrine de poisson
Déjeuner	Rôti de porc Haricots verts	Brandade de poisson Salade	Rougail saucisse	Riz	Langue de bœuf sauce piquante Pâtes	Moules Frites	Canard au poivre vert Pommes de terre sarladaises
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Semoule au lait	Mirabelles au sirop	Gâteau d'Angèle	Fruits de saison	Crème dessert	Fruits de saison	Gâteau aux pommes
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Diner	Pâtes à la bolognaise	Œuf à la florentine	Curry de poireaux et pommes de terre au lait de coco	Jambon Gratin de courgettes	Flan de carottes au Boursin	Émincé de dinde Semoule aux petits légumes	Saucisson à l'ail Purée de légumes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Brioche perdue	Fruits de saison	Crème aux œufs maison	Abricots au sirop	Liégeois à la vanille	Compote de poires

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 au 30 MARS 2025

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars	Samedi 29 Mars	Dimanche 30 Mars
	Salade strasbourgeoise	Betteraves à la vinaigrette	Radis rose	Salade bretonne	Velouté aux légumes	Salade du chef	Mousse d'avocat au saumon fumé
Déjeuner	Poisson du jour Poêlée de courgettes	Blanquette de veau Poêlée de céleri	Lapin aux pruneaux Petits pois à la française	Jambon braisé au Porto Pommes de terre sautées	Paëlla	Tempe de porc au caramel Purée de pommes de terre	Gigot d'agneau au thym Flageolets
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Panna cotta aux fruits rouges	Mousse coco	Salade de fruits	Fruits de saison	Compote de pomme et cassis	Moelleux au chocolat et sa crème anglaise
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Œufs brouillés au bacon Salade Verte	Lasagnes bolognaises aux 2 protéines Salade verte	Aiguillette de poulet Gratin de cardes	Gésiers de volaille Haricots beurre	Rôti de dinde Poêlée de légumes	Pain de poisson Salade verte	Tarte provençale Salade verte
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Semoule au caramel	Fruits de saison	Crème chiboust	Crème maison au café	Entremet à la pistache	Petits suisses	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 31 mars au 6 AVRIL 2025

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 31 mars	Mardi 1er Avril	Mercredi 2 Avril	Jeudi 3 Avril	Vendredi 4 Avril	Samedi 5 Avril	Dimanche 6 Avril
Déjeuner	Museau vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade vietnamienne	Cœur de palmier à la vinaigrette	Salade piémontaise	Terrine de campagne	Œuf mimosa
	Poisson du jour Épinards sauce citronnée	Hachis Parmentier aux 2 protéines Salade verte	Paupiette de veau Pâtes farfalles	Chipolatas Frites	Poisson du jour Fondue de fenouil	Cuisse de poulet Pommes de terre confites	Filet mignon de porc au gingembre Tagliatelles
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Crème Cointreau maison	Soupe de fraises	Tarte coco	Salade de fruits	Entremet caramel	Fromage blanc	Baba au rhum
Dîner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Œufs à la tripe Salade	Crumble de légumes Salade	Endives au jambon	Gratin de choux fleurs	Quiche tomates mozzarella Salade verte	Croustade de moules Salade	Galantine de volaille Haricots beurres
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Riz au lait	Yaourt aux fruits	Fruits de saison	Liégeois au café	Fruits au sirop	Compote de pommes et pruneaux	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.