

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 1 ^{er} Avril	Mercredi 2 Avril	Jeudi 3 Avril	Vendredi 4 Avril	Samedi 5 Avril	Dimanche 6 Avril
	Museau vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade vietnamienne	Cœur de palmier à la vinaigrette	Salade piémontaise	Terrine de campagne	Œuf mimosa
Déjeuner	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
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	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.

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 7 au 13 Avril 2025



	Lundi 7 Avril	Mardi 8 Avril	Mercredi 9 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril	Samedi 12 Avril	Dimanche 13 Avril
	Rillettes	Salade de fonds d'artichaut	Salade de riz au thon	Radis beurre	Mousse de canard	Salade de chou chinois	Asperges à la crème
Déjeuner	Poisson sauce citron Épinards	Sauté de bœuf aux 4 épices Céleri braisé	Boudin noir Pommes cuites	Poulet rôti Haricots verts	Poisson du jour sauce hollandaise Pommes de terre vapeur	Paupiette de veau Petit pois	Pintade aux herbes Pommes dauphines
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Riz au lait	Fruits de saison	Flan patissier	Fruits de saison	Banane	Bavarois aux poires
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Quenelles de brochet sur lit de légumes	Flan de carottes au quinoa et aux lardons	Crêpes garnies au fromage Salade verte	Œufs durs Chimay Salade	Blanc de poulet Poêlée de légumes de saison	Croque-monsieur Salade verte	Pâtes aux légumes et parmesan
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Entremet à la pistache	Ananas frais	Mirabelles au sirop	Semoule au lait et aux raisins	Fromage blanc et son coulis de fruits jaunes	Crème dessert au café	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 14 au 20 Avril 2025

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



Laurent,
responsable restauration



	Lundi 14 Avril	Mardi 15 Avril	Mercredi 16 Avril	Jeudi 17 Avril	Vendredi 18 Avril	Samedi 19 Avril	Dimanche 20 Avril
	Sardines à l'huile	Carottes râpées à l'orange	Concombre à la bulgare	Rillettes	Salade de haricots blancs aux échalottes	Salade de chou blanc aux pommes	Tartinade de thon
Déjeuner	Escalope de dinde à la crème Petits pois	Steak haché de veau sauce tomate Macaroni	Jambon braisé au Porto Haricots beurres	Rognons de bœuf Purée de pommes de terre	Tajine de poisson	Sauté de dinde Pépinettes	Lapin chasseur Pommes de terre persillées
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Pomme cuite à la gelée de groseille	Fruits de saison	Éclair au café	Cocktail de fruits	Fruits de saison	Clafoutis maison
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Omelette aux pommes de terre Salade verte	Gratin de moules aux poireaux	Pain de viande sauce au bleu Salade verte	Blanc de dinde Poêlée de légumes	Flammekueche Salade verte	Bouchées aux légumes Salade verte	Moussaka Salade verte
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Compote de pêches	Mousse pralinée	Petits suisses aux fruits	Semoule au lait	Crème dessert au chocolat	Liégeois à la vanille	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.

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



Axelle,
diététicienne



MENUS du 21 au 27 Avril 2025

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



Laurent,
responsable restauration



Lundi 21
Avril
Pâques

Mardi 22
Avril

Mercredi 23
Avril

Jeudi 24
Avril

Vendredi 25
Avril

Samedi 26
Avril

Dimanche 27
Avril

Déjeuner

Verrine pampleousse, avocat et crevettes	Salade de lentilles à la féta	Carottes râpées au sésame	Velouté de tomate	Pampleousse	Concombre à l'aneth	Pâté en croute
Gigot d'agneau à l'ail Flageolet	Sauté de porc aux olives Haricots plats	Sauté de lapin chasseur Écrasé de pommes de terre	Couscous poulet merguez et ses légumes	Poisson du jour Tagliatelles	Boulettes de bœuf à la vigneronne Salsifis	Parmentier de canard Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Éclair au chocolat	Pêches au sirop	Fraises au vin	Fruits de saison	Pomme cuite	Glace	Tiramisu

Dîner

Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Œufs brouillés au bacon Salade verte	Pennes aux légumes	Gratin de courgettes au boulghour	Tarte aux champignons Salade verte	Crêpes au jambon Salade verte	Ratatouille à la chair à saucisse	Mini rillauds Purée de légumes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Semoule au lait	Yaourt sucré	Entremet au caramel	Panna cotta et son coulis	Crème maison au Grand Marnier	Petits suisses	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.

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

Axelle,
diététicienne



MENUS du 28 AVRIL AU 4 MAI 2025

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Mercredi 30 Avril	Jeudi 1er Mai	Vendredi 2 Mai	Samedi 3 Mai	Dimanche 4 Mai
	Salade coleslaw	Salade de riz à la niçoise	Salade d'endives	Betteraves rapées	Salade de perles marines	Asperges sauce ciboulette	
Déjeuner	Filet de poisson meunière Brocolis	Paupiette de veau aux champignons Petits pois	Langue de bœuf sauce piquante Pommes de terre vapeur	Moules Frites	Poulet rôti Haricots beurrés	Tempe de porc au cidre Pommes de terre fondantes	
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Pêche au sirop	Mousse au citron	Pomme cuite	Fruits de saison	Soupe de fraises	Tartelette aux fruits	
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Jambon blanc Purée de carottes au cumin	Pâtes au fromage et sauce tomate	Tarte tomate mozzarella Salade verte	Gratin de céleri au bœuf	Poêlée de cardes aux lardons	Curry de poisson aux courgettes	Œufs à la florentine
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage blanc	Fruits de saison	Crème Saint Honoré	Semoule au chocolat	Œufs au lait	Yaourt	Compote de pommes et 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.