

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

Axelle,
diététicienne



MENUS du 30 juin au 6 JUILLET 2025

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 30 Juin	Mardi 1 ^{er} Juillet	Mercredi 2 Juillet	Jeudi 3 Juillet	Vendredi 4 Juillet	Samedi 5 Juillet	Dimanche 6 Juillet
Déjeuner	Museau vinaigrette	Concombre à la menthe	Salade de tortis couleur	Gaspacho de tomates	Salade indienne (dahl)	Carottes râpées à l'orange	Duo de melon et pastèque
	Brandade de poisson Salade verte	Tajine de volaille Semoule	Steak haché de veau Haricots verts	Chipolatas Frites	Poisson du jour Ratatouille	Escalope de dinde Flageolets	Giglette de lapin au citron et basilic Tagliatelles
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Glace	Crème caramel maison	Salade de fruits frais	Fruits de saison	Fromage blanc sucré	Chou à la crème
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Jambon blanc Petits pois	Paleron de bœuf ravigotte Légumes vinaigrette	Salade de pommes de terre et hareng	Omelette aux fines herbes Salade verte	Salade piémontaise	Tarte tomate mozzarella Salade verte	Saucisson à l'ail Purée de carottes et brocolis
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Entremet citron	Riz au lait	Fruits de saison	Semoule aux raisins	Mousse mangue	Compote à la poire	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 8 au 14 JUILLET 2024

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 7 Juillet	Mardi 8 Juillet	Mercredi 9 Juillet	Jeudi 10 Juillet	Vendredi 11 Juillet	Samedi 12 Juillet	Dimanche 13 Juillet
Déjeuner	Salade d'artichauts sauce citronnée	 Tomates mozzarella	 Concombre à la crème	Salade de perles au surimi	Melon	 Salade de mogettes à l'échalotte	Cocktail de crevettes et pamplemousse
	 Sauté de bœuf à la bière Poêlée de courgettes	Poisson du jour Boulghour	 Colombo de poulet Haricots verts	 Chipolatas Pommes de terre rôties	Poisson du jour sauce échalotte Épinards	 Paupiette de veau Carottes vichy	 Cuisse de Canette Pommes dauphines
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	 Crème maison au chocolat	Glace	Tourteau fromager	Fruits de saison	Ile Flottante	Fruits de saison	 Far Breton
Dîner	Potage	Potage	Potage aux vermicelles	Potage	Potage	Potage	Potage
	Salade de pommes de terre et saucisses de Strasbourg	Œuf dur macédoine	 Piperade et sa noisette de porc	Pâtes à l'indienne	 Wraps de l'été Salade verte	Balottine de volaille Salade tomates maïs	Jambon Tian de légumes
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	Fruits de saison	 Riz au lait aux zestes d'orange	 Mousse coco	Pêche au coulis de fruits rouges	Fruits de saison	Crème dessert pralinée	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 14 au 20 JUILLET 2025

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 14 Juillet - Férié	Mardi 15 Juillet	Mercredi 16 Juillet	Jeudi 17 Juillet	Vendredi 18 Juillet	Samedi 19 Juillet	Dimanche 20 Juillet
Déjeuner	Pastèque	Sardines	Melon	Haricots verts à la vinaigrette	Salade d'avocat et dés de tomate	Salade de pommes de terre et œufs	Salade César
	Rôti de bœuf Pommes de terre sautées	Poulet rôti Frites	Paleron sauce tomates Céleri sauté	Tomate farcie Pépinettes	Poisson du jour Compotée de fenouil	Sauté de dinde à la brésilienne Petits pois	Rôti de veau sauce champignons / Galettes de pommes de terre
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Pâté aux prunes	Nectarine	Fondant au chocolat	Salade de fruits	Semoule au lait	Glace	Tarte aux abricots
Dîner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Omelette au fromage Salade verte	Gratiné de chou-fleur aux céréales	Cake jambon olives Salade verte	Émincé de volaille Jardinière de légumes	Salade indienne	Pâtes à la provençale	Moussaka Salade verte
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Liégeois au café	Crème caramel	Petits suisses aux fruits	Fromage blanc	Fruits de saison	Compote de pommes	Yaourt sucré

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 JUILLET 2025

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 21 Juillet	Mardi 22 Juillet	Mercredi 23 Juillet	Jeudi 24 Juillet	Vendredi 25 Juillet	Samedi 26 Juillet	Dimanche 27 Juillet
Déjeuner	Salade de haricots beurre	Pamplemousse	Concombre à la crème	Salade de cœur de palmier	Terrine de campagne	Sardine à l'escabèche	Melon au porto
	 Filet de poisson sauce chorizo Riz aux légumes	 Ragoût de gésiers Pommes de terre rôties	Lapin sauce moutarde et ses légumes du sud	 Échine de porc et sa crème d'ail Flageolets	Moules Frites	 Chipolatas Courgettes sautées	 Rôti de bœuf sauce au vin Pommes dauphines
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	Fruits de saison	Glace	 Flan patissier aux raisins	Fruits de saison	Salade de fruits	Petits suisses aromatisés	 Tarte aux prunes
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage aux vermicelles	Potage	Potage
Dîner	 Salade grecque au thon	 Œuf poché Coleslaw Salade verte	 Croque-Monsieur Salade verte	 Jambon de dinde Petits pois carottes	 Salade d'artichauts aux dés de jambon	 Pennes au parmesan	 Salade de haricots blancs tomates et poivrons
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	Fromage blanc et son coulis aux fruits exotiques	Riz au lait	Pêche au coulis de fruits rouges	 Crème aux œufs	 Entremet pistache	Compote de poires	Crème dessert au chocolat

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 JUILLET au 3 AOÛT 2025

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 28 Juillet	Mardi 29 Juillet	Mercredi 30 Juillet	Jeudi 31 Juillet	Vendredi 1er Août	Samedi 2 Août	Dimanche 3 Août
	Betteraves à la vinaigrette	Taboulé	Courgettes râpées sauce bulgare	Salade de tomates à la feta	Andouille	Concombre à la ciboulette	Melon
Déjeuner	Brandade de poisson Salade verte	Sauté de veau marengo Haricots beurres	Saucisse de Toulouse Lentilles	Langue de bœuf sauce piquante Pommes de terre vapeur	Poisson du jour Ratatouille	Tempe de porc Mogettes	Gigot d'agneau Gratin dauphinois
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Ile flottante	Salade de fruits	Tarte fine aux nectarines	Semoule au caramel	Glace	Clafoutis aux cerises
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Œuf mimosa Macédoine de légumes	Crêpes au fromage Salade verte	Terrine de saumon Haricots verts vinaigrette	Jambon Purée de brocolis	Pâtes à la bolognaise	Aiguillette de volaille Poêlée de carottes	Salade de rillauds chauds
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Riz au lait	Fruits de saison	Crème maison	Liégeois vanille	Fruits de saison	Crème dessert	Yaourt sucré

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.