

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 marenco 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
Diner	Œuf mimosa Macédoine de légumes	wraps de l'été	Terrine de saumon Haricots verts vinaigrette	Jambon brocolis vinaigrette	Salade de pâtes	Aiguillette de volaille Poêlée de carottes	Salade de rillauds
	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.

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

Axelle,
diététicienne



MENUS du 4 au 10 AOÛT 2025

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 4 Août	Mardi 5 Août	Mercredi 6 Août	Jeudi 7 Août	Vendredi 8 Août	Samedi 9 Août	Dimanche 10 Août
	Pamplemousse rose	Salade de museau et pommes de terre	Maquereau au vin blanc	Tzatziki	Melon	Salade de haricots blancs	Tartine de mousson de canard
Déjeuner	Poisson du jour sauce oseille Riz créole	Colombo de poulet Aubergines sautées	Échine de porc aux pruneaux Tomates provençales	Estouffade provençale Tagliatelles	Moules Frites	Crêpinette au Porto Cœurs de céleri	Poitrine de veau farcie Pommes dauphines
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Pêche et son coulis de fruits rouges	Crème caramel	Fruits de saison	Compote tous fruits	Soupe de fraises	Bavarois framboise
	Potage	Potage	Potage	Potage aux vermicelles	Potage	Potage	Potage
Dîner	Œuf dur Coleslaw Salade verte	Crêpes au fromage Salade verte	Salade piémontaise	Salade californienne	Tarte à la tomate et à la mozzarella Salade verte	Émincé de dinde Salade de pepinettes	Rôti de porc froid Ratatouille
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Boullghour au chocolat	Entremet citron	Cocktail de fruits	Crème maison au café	Panna cotta	Liégeois vanille	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 11 au 17 AOÛT 2025

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



Laurent,
responsable restauration



	Lundi 11 Août	Mardi 12 Août	Mercredi 13 Août	Jeudi 14 Août	Vendredi 15 Août - Férié	Samedi 16 Août	Dimanche 17 Août
	Carottes rapées vinaigrette	Salade gauloise	Rillettes	Salade de pommes de terre au hareng	Terrine de saumon	Salade de tomates et mozzarella	Duo de melons
Déjeuner	Hachis Parmentier Salade verte	Jambon braisé Haricots beurre	Poisson du jour Pommes vapeur	Chipolatas Navets sautés	Parmentier au canard confit Salade	Sauté de bœuf aux olives Carottes sautées	Filet mignon Pommes grenailles
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Compote d'abricots	Glace	Fruits de saison	fromage blanc	Bavarois framboise	Entremet pistache	Coupe glacée fraise Melba
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Omelette Salade verte	Gratin de courgettes	Tomate farcie et son coulis Perles	Taboulé	Flan de légumes provençaux	Tarte au fromage Salade verte	Macédoine de légumes au thon
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Petits suisses	Riz au lait	Crème dessert vanille	Fruits de saison	Liégeois chocolat	Pruneaux à l'orange	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 18 au 24 AOÛT 2025

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 18 Août	Mardi 19 Août	Mercredi 20 Août	Jeudi 21 Août	Vendredi 22 Août	Samedi 23 Août	Dimanche 24 Août
Déjeuner	Céleri remoulade	Salade de betteraves aux pommes	Salade de risetti	Melon	Taboulé	Salade de haricots coco	Tomate garnie à la macédoine
	Poisson du jour Pâtes tortis	Sauté de veau au curry Purée de pois cassés	Rôti de dinde au romarin Aubergines poêlées	Andouillette Frites	Lamelle d'encornet Tomates provençales	Échine de porc Cœurs de céleri braisés	Pintade rôtie aux herbes Pommes de terre fondantes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Banane	Fruits de saison	Glace	Compote de pommes	Ile flottante	Fruits de saison	Coupe liégeoise au chocolat
Dîner	Potage aux vermicelles	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Rôti de porc froid Courgettes sautées	Œufs pochés Salade verte, maïs et croutons	Jambon Pommes de terre vapeur	Salade grecque	Pâtes à la carbonara	Salade de riz au thon, tomates et poivrons	Tarte aux légumes du soleil Salade verte
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Crème caramel maison	Semoule au lait	Fruits de saison	Génoise à la confiture	Fruits de saison	Crème dessert au café	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 25 au 31 AOÛT 2025

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



Laurent,
responsable restauration

	Lundi 25 Août	Mardi 26 Août	Mercredi 27 Août	Jeudi 28 Août	Vendredi 29 Août	Samedi 30 Août	Dimanche 31 Août
Déjeuner	Carottes râpées	Concombre à la menthe	Salade de tortis couleur	Salade de tomates au basilic	Salade indienne (dahl)	Museau vinaigrette	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	Gigot de lapin au citron et au basilic Petits pois à la française
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Glace	Crème caramel maison	Salade de fruits	Fruits de saison	Fromage blanc	Chou pâtissier
Dîner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Jambon blanc Duo aux deux choux	Paleron de bœuf ravigotte Légumes vinaigrette	Salade de hareng et pommes de terre	Omelette fines herbes Salade verte	Salade piémontaise	Tarte à la tomate et à la mozzarella Salade verte	Rôti de porc Pomme vapeur
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Entremet au citron	Tapioca au chocolat	Fruits de saison	Semoule aux raisins	Mousse coco	Compote pomme abricot	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.