

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

Axelle,
diététicienne



MENUS du 29 SEPTEMBRE au 5 OCTOBRE 2025

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Mercredi 1 ^{er} Octobre	Jeudi 2 Octobre	Vendredi 3 Octobre	Samedi 4 Octobre	Dimanche 5 Octobre
	Pamplemousse	Bouillon de pot au feu	Betterave crue au thon	Velouté de potiron et lardons	Salade de perles au surimi	Sardines à l'huile	Œuf mimosa
Déjeuner	 Brandade de poisson Salade	 Pot au feu et ses légumes	 Boudin noir aux deux pommes	 Risotto au poulet et aux champignons	Poisson du jour Pommes de terre	 Colombo de volaille Salsifis	 Rôti Orloff Purée de patates douces
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	Mirabelles au sirop	Faisselle au coulis de fruits rouges	Crème maison au caramel	Fruits de saison	Mousse au chocolat	Fruits de saison	 Flan pâtissier
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage aux vermicelles	Potage	Potage
Dîner	 Omelette aux fines herbes Salade verte	 Pennes à la sauce tomate	 Jambon de dinde Rutabaga	 Tarte au chèvre Salade	 Endive au jambon	 Tomates farcies Pépinettes	 Cardes à la carbonara
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	 Riz au lait	Fruits de saison	 Gâteau de semoule	Liégeois au café	Fruits au sirop	Fromage blanc	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 6 au 12 OCTOBRE 2025

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 6 Octobre	Mardi 7 Octobre	Mercredi 8 Octobre	Jeudi 9 Octobre	Vendredi 10 Octobre	Samedi 11 Octobre	Dimanche 12 Octobre
	Salade d'endives aux dés de fromage	Poireaux vinaigrette	Maquereau	Carottes râpées	Champignons à la crème	Taboulé de quinoa	Salade façon périgourdine
Déjeuner	Sauté de bœuf Pâtes	Sot l'y laisse de dinde Purée de panais	Échine de porc Céleri sauté	Cassoulet Salade	Choucroute de la mer	Hachis Parmentier Salade	Sauté de lapin Poêlée forestière
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Compote de fruits	Fruits de saison	Pudding	Pomme cuite à la cannelle	Ile Flottante	Fruits de saison	Tartelette au chocolat
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Flan de carottes au Boursin	Œufs brouillés à la crème Salade verte	Crêpe au fromage Salade mâche	Tarte aux légumes Salade	Croizflette Salade	Croque-monsieur au thon Salade	Jambon blanc Pommes de terre vapeur
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Semoule au lait	Entremet maison	Fruits au sirop	Liégeois café	Fruits de saison	Yaourt	Compote de pommes et pruneaux

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 13 au 19 OCTOBRE 2025

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Mercredi 15 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Menu Octobre Rose	Samedi 18 Octobre	Dimanche 19 Octobre
Déjeuner	Segments de pamplemousse	Rillettes	Velouté de potiron et carottes	Œuf mimosa	Mousse de betterave	Potage de légumes	Terrine de légumes
	Saucisse Lentilles	Poisson au citron Pépinettes	Poulet rôti Frites	Couscous	Poisson du jour Purée vitelotte	Sauté de dinde Salsifis	Mignon de porc Écrasé de patates douces
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Pomme cuite et sa gelée de coings	Fruits de saison	Compote	Bavaois framboise	Fruits de saison	Baba au rhum
Dîner	Potage	Potage	Potage aux vermicelles	Potage	Potage	Potage	Potage
	Œuf à la tripe Salade	Cake aux légumes et noix Salade verte	Poêlée de haricots beurrés aux dés de jambon	Tarte aux champignons Salade verte	Pommes de terre sarladaises Salade verte	Lasagnes Salade	Omelette Purée de petits pois
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Semoule au caramel	Liégeois vanille	Fromage blanc	Crème maison	Cocktail de fruits	Crème dessert	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 20 au 26 OCTOBRE 2025

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 20 Octobre	Mardi 21 Octobre	Mercredi 22 Octobre	Jeudi 23 Octobre	Vendredi 24 Octobre	Samedi 25 Octobre	Dimanche 26 Octobre
	Macédoine de légumes	Museau à la vinaigrette	Potage de légumes	Salade strasbourgeoise	Riz façon niçoise	Potage de légumes	Verrine de carottes, avocat et crevettes
	Columbo de poulet Carottes	Poisson du jour Endives braisées	Longe de porc à la crème d'ail Frites	Tajine d'agneau et ses légumes	Poisson du jour Fondue de poireaux	Rognons de bœuf Purée de céleri	Parmentier de canard Salade
Déjeuner	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage blanc et Spéculoos	Fruits de saison	Compote pommes/poires	Fruits de saison	Poire au chocolat	Crème dessert	Gâteau aux pommes
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Gratin dauphinois Salade verte	Bouchée à la reine Salade verte	Boulettes de bœuf Choux de Bruxelles	Jambon blanc Haricots blancs aux aromates	Émincé de volaille au cidre Coquillettes	Gratin de chou fleur et œuf dur	Saucisse de Francfort Petits pois
Dîner	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Crème maison	Riz au lait	Petits suisses	Entremet au citron	Fruits de saison	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 27 OCTOBRE au 2 NOVEMBRE 2025

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 27 Octobre	Mardi 28 Octobre	Mercredi 29 Octobre	Jeudi 30 Octobre	Vendredi 31 Octobre	Samedi 1er Novembre - Férié	Dimanche 2 Novembre
Déjeuner	Taboulé	Betteraves à la pomme	Potage	Rillettes de poisson	Carottes râpées aux raisins	Tartare à l'indienne	Asperges crème ciboulette
	Poisson du jour Épinards	Sauté de porc Cœurs de céleri	Escalope de dinde Petits pois	Andouillette Purée de pommes de terre	Moules Frites	Poule au pot et ses légumes	Blanquette de veau tagliatelle
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Ananas au sirop	Mousse au caramel	Fruits de saison	Crème aux œufs	Tiramisu	Éclair au chocolat
Dîner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage aux vermicelles	Potage	Potage
	Omelette aux oignons Salade verte	Tartiflette Salade verte	Pâtes au saumon	Cake aux légumes Salade verte	Poireaux à la flamande	Crêpe aux fromages Salade	Gratin de butternut
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Riz au lait	Entremet pistache	Fruits de saison	Yaourt	Fruits de saison	Crème dessert	Compote de poire

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.