

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 1 ^{er} 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.

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

Axelle,
diététicienne



MENUS du 3 au 9 NOVEMBRE 2025

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 3 Novembre	Mardi 4 Novembre	Mercredi 5 Novembre	Jeudi 6 Novembre	Vendredi 7 Novembre	Samedi 8 Novembre	Dimanche 9 Novembre
Déjeuner	Céleri rémoulade	Saucisson a l'ail	Potage de légumes	Macédoine de légumes	Mousse de canard	Velouté d'automne	Terrine de poisson
	Chili con carne Riz	Poisson Purée de panais	Poulet rôti Pommes rosties	Sauté de porc Flageolets	Choucroute de la mer	Langue de bœuf Coquillettes	Rôti de veau Pommes de terre boulangères
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Semoule au lait	Poire cuite au caramel	Fruits de saison	Cocktail de fruits	Pomme cuite	Fruits de saison	Gâteau créole
Diner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Croque Monsieur Salade verte	Endives au jambon	Émincé de dinde Carottes à la crème	Tarte provençale Salade verte	Omelette aux fines herbes Salade verte	Duo de haricots aux dés de jambon	Gratin de cardes Salade
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Yaourt nature	Entremet vanille	Tapioca au chocolat	Crème maison	Œuf au lait	Compote pommes framboises

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 NOVEMBRE 2025

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre - Férié	Mercredi 12 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre	Samedi 15 Novembre	Dimanche 16 Novembre
Déjeuner	Salade de lentilles	Salade d'avocat au pamplemousse	Potage de légumes	Crème de foie	Salade de cœurs de palmier	Potage de légumes	Salade façon niçoise
	Poisson du jour Purée de brocolis	Filet de poulet Normande Rosties de légumes	Andouillette Haricots verts	Bœuf Bourguignon Pâtes	Paëlla aux fruits de mer	Tempe de porc à la moutarde Semoule	Civet de Cerf Pommes noisettes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Crème maison	Coupe liégeoise	Fruits de saison	Salade de fruits	Entremet vanille	Pêche au coulis	Far breton
	Potage	Potage	Potage aux vermicelles	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Galette poulet champignon Salade verte	Pâtes à la bolognaise	Gratin de poisson	Courgettes à la carbonara	Hachis Parmentier Salade verte	Émincé de dinde Poêlée de légumes	Jambon blanc Purée de pois cassés
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Compote de pomme	Petits suisses	Crème dessert au café	Fruits de saison	Yaourt	Compote pommes 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 17 au 23 NOVEMBRE 2025

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Mercredi 19 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre	Samedi 22 Novembre	Dimanche 23 Novembre
	Salade de pâtes au surimi	Macédoine de légumes	Potage de légumes	Salade de haricots beurrés	Betteraves râpées	Potage de légumes	Pamplemousse aux crevettes sauce cocktail
Déjeuner	Poisson du jour Duo de légumes	Chipolatas Frites	bœuf Carottes	Blanquette de veau Tagliatelles	Poisson du jour Fondue de poireaux	Palette de porc à la provençale Haricots blancs	Sauté de canard au poivre vert Pommes dauphines
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Poire au chocolat	Salade de fruit	Fruits de saison	Panna cotta et son coulis de fruits rouges	Compote de pêche	Clafoutis aux poires
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Croque Monsieur Salade	Gratin de choux fleur au boulghour	Quiche lorraine Salade	Omelette aux oignons Salade verte	Bouchée à la reine Salade verte	Aiguillette de volaille Haricots verts	Crêpe garnie Salade
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage blanc	Fruits de saison	Entremet vanille	Semoule au lait	Fruits de saison	Yaourt	Compote pommes fraises

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 NOVEMBRE 2025

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Mercredi 26 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre	Samedi 29 Novembre	Dimanche 30 Novembre
Déjeuner	Céleri rémoulade	Bouillon de pot au feu	Potage de légumes	Salade de choux chinois	Salade de perles et surimi	Potage de légumes	 Œuf mimosa
	 Brandade de poisson Salade	 Pot au feu et ses légumes	 Boudin noir aux deux pommes	Roti de porc au Porto Haricots beurres	Poisson du jour Endives braisées	 Sauté de poulet Purée de patates douces	 Rôti Orloff Pommes grenailles
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	Mirabelles au sirop	 Fromage blanc et son coulis de mangues	 Crème maison au caramel	 Brioche perdue	Mousse noix de coco	Fruits de saison	 Flan pâtissier
Dîner	Potage	Potage	Potage aux vermicelles	Potage	Potage	Potage	Potage
	Omelette aux fines herbes Salade verte	Pennes à la sauce tomate	Jambon de dinde Poêlée de légumes	 Tarte au chèvre Salade	Poêlée de pommes de terre, champignons, bacon / Salade verte	 Lasagnes épinard ricotta	 Cardes à la carbonara
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	 Riz au lait	Fruits de saison	 Gâteau de semoule	Liégeois au chocolat	Fruits au sirop	Flamby au caramel	 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.