

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

Axelle,
diététicienne



MENUS du 1^{er} au 7 DÉCEMBRE 2025

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 1 ^{er} Décembre	Mardi 2 Décembre	Mercredi 3 Décembre	Jeudi 4 Décembre	Vendredi 5 Décembre	Samedi 6 Décembre	Dimanche 7 Décembre
Déjeuner	Carottes râpées	Salade de chou rouge cuit	Potage de légumes	Salade d'endives au bleu	Champignons à la crème	Potage de légumes	Salade façon périgourdine
	Boudin blanc Céleri sauté	Poisson du jour Pépinettes	Échine de porc sauce diable Flageolets	Hachis Parmentier Salade verte	Poisson Brocolis	Goulash à la hongroise Panais et carottes	Sauté de lapin Poêlée forestière
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Compote et son crumble de spéculoos	Crème maison	Fromage blanc	Pomme cuite à la cannelle	Ile Flottante	Fruits de saison	Tartelette au chocolat
Dîner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Flan de courgettes au Boursin	Œufs brouillés à la crème Salade verte	Croissant au fromage Salade de mâche	Tarte aux légumes Salade	Croziflette Salade	Croque au thon Salade verte	Jambon blanc Pommes de terre vapeur
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Semoule au lait	Fruits de saison	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 8 au 14 DÉCEMBRE 2025

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 8 Décembre	Mardi 9 Décembre	Mercredi 10 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre	Samedi 13 Décembre	Dimanche 14 Décembre
	Segments de pamplemousse	Rillettes	Velouté de potiron et carottes	Salade carottes endives et pommes	Œuf mimosa	Potage de légumes	Terrine de légumes
	Cassoulet Salade	Poisson du jour sauce citronnée Pépinettes	Poulet rôti Frites	Couscous maison	Poisson du jour Légumes d'antan	Sauté de dinde Salsifis	Filet mignon de porc aux agrumes Écrasé de patates douces
Déjeuner	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Pomme cuite et sa gelée de coing	Fruits de saison	Poire chocolat	Riz au lait aux zestes d'orange	Fruits de saison	Baba au rhum
	Potage	Potage	Potage aux vermicelles	Potage	Potage	Potage	Potage
	Œuf à la tripe Salade	Cake aux légumes et aux noix Salade verte	Poêlée de haricots beurres au dés de jambon	Tarte aux champignons Salade verte	Pommes de terre sarladaises Salade verte	Lasagnes à la bolognaise Salade	Rôti cuit à l'anglaise Brocolis
Dîner	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 16 au 22 DÉCEMBRE 2024



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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Mercredi 17 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre	Samedi 20 Décembre	Dimanche 21 Décembre
	Rillettes	Salade coleslaw	Velouté de potiron	Sardines à l'huile	Betteraves	Potage	Salade de mogettes gourmande
	Moules frites	Rôti de dinde Petits pois	Potée au Chou	Paupiette de veau Haricots verts	Bœuf carotte	Échine de porc Endives braisées	Tajine de poissons
Déjeuner	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	Fruits de saison	Crème maison	Gâteau au fromage blanc	Riz au lait	Crème pralinée	Fruits de saison	Bavarois
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	 Potage
	Œufs brouillés au fromage Salade	Coquillettes à la cantonnaise Salade verte	Clafoutis de légumes Salade	Raviolis sauce tomate Salade verte	Bouchée à la reine Salade	Œufs aux champignons Salade verte	Mini rillauds Salade verte
Dîner	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	Semoule au lait	Ananas frais	Banane	Fruits de saison	Petits suisses	Entremet pistache	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 22 au 28 DÉCEMBRE 2025

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 22 Décembre	Mardi 23 Décembre	Mercredi 24 Décembre	Jeudi 25 Décembre - Noël	Vendredi 26 Décembre	Samedi 27 Décembre	Dimanche 28 Décembre
Déjeuner	 Salade d'artichaut	Salade du chef	Soupe de pot au feu	Verrine gourmande aux deux saumons et crevettes, crème safranée	Salade de choux et pommes	Potage	Tartinade de thon
	 Escalope de dinde sauce moutarde Pâtes tortis	Sauté de porc au curry Écrasé de patates douces	Pot au feu et ses légumes	Filet de canard rôti sauce aux figues Pommes forestines	Poisson du jour Pommes de terre vapeur	Rougail de saucisses Riz	Mijoté de lapin sauce moutarde Tagliatelles
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Assortiment de fromages	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	Fruits de saison	Fromage blanc	Fruits de saison	Bûche pâtissière de Noël	Crème diplomate	Fruits de saison	Tarte normande
Dîner	Potage aux vermicelles	Potage	Velouté de butternut, châtaignes et petits lardons grillés	Potage	Potage	Potage	Potage
	Galette au sarrasin Salade	Quenelle de veau sauce tomate Poêlée de céréales	Bouchée de St Jacques sauce au Cognac Fondue de poireaux	Jambon de dinde Purée de légumes	Flan aux légumes Salade	Gratin aux deux choux	Rôti froid Purée de carottes
	 Fromage	 Fromage	 Assortiment de fromages	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	Entremet Citron	Compote tous fruits	Panna cota aux fruits exotiques	Petit suisse	Fruits au sirop	Yaourt	Crème dessert au café

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.