

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

Axelle,
diététicienne



MENUS du 23 FÉVRIER au 1er MARS 2026

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Mercredi 25 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février	Samedi 28 Février	Dimanche 1 ^{er} Mars
Déjeuner	 Macédoine de légumes	Salade de betteraves aux pommes	 Velouté de potiron	Sardines à l'huile	Rillettes	 Potage à la tomate	 Médaillon de surimi Macédoine
	 Poisson du jour sauce mousseline Pépinette	 Rôti de dinde sauce champignons Petits pois	 Choucroute	Paupiette de veau Haricots verts	 Poisson du jour Flan de légumes	Échine de porc Haricots blancs	 Joue de bœuf Pommes duchesses
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	Pêches au sirop	Crème pâtissière et son biscuit	 Fromage blanc	 Pudding	Crème pralinée	Fruits de saison	 Tiramisu à la framboise
Dîner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	 Œufs brouillés au fromage Salade	 Lasagnes à la bolognaise Salade	 Clafoutis de légumes Salade	 Coquillettes à la cantonnaise	 Tartiflette Salade	Bouchée à la reine Salade	 Mini rillauds Purée de carottes Salade verte
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	 Semoule au chocolat	Ananas frais	 Banane	Fruits de saison	 Pomme cuite à la cannelle	Compote de poire	Petits suisses

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 2 au 8 MARS 2026

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 2 Mars	Mardi 3 Mars	Mercredi 4 Mars	Jeudi 5 Mars	Vendredi 6 Mars	Samedi 7 Mars	Dimanche 8 Mars
	Tartinettes de thon	Salade de choux et pommes	Bouillon de pot au feu	Carottes râpées aux agrumes	Salade du chef	Potage	Verrine de saumon
Déjeuner	Curry de porc Brocolis	Escalope de dinde sauce moutarde Écrasé de patates douces	Pot au feu et ses légumes	Rognons à la moutarde Frites	Poisson du jour sauce safranée Fondue d'endives	Rougail saucisses Pépinettes	Cuisse de canette à l'orange Poêlée de légumes frais
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Banane	Cocktail de fruits	Gâteau aux pommes	Poire	Crème pâtissière	Fruits de saison	Gâteau créole
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Omelette aux oignons	Jambon de dinde Navets et rutabaga	Croissant au jambon Salade	Gratin de choux-fleurs et œufs durs	Tarte au chèvre et aux épinards	Cake aux légumes Salade	Pâtes carbonara
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Entremet pistache	Yaourt sucré	Compote de pêches	Riz au lait	Salade de fruits	Fromage blanc	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 9 au 15 MARS 2026

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars	Samedi 14 Mars	Dimanche 15 Mars
	Taboulé	Mousse de foie	Potage	Maquereau	Champignons à la crème	Potage	Asperges à la crème
Déjeuner	Poulet rôti Carottes glacées	Longe de porc Haricots verts	Cassoulet maison Salade verte	Bœuf bourguignon Pâtes tortis	Poisson du jour Poêlée de choux romanesco	Émincé de dinde au paprika Purée de panais	Rôti de veau Petits pois
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Mirabelles au sirop	Flan biscuité	Ananas	Fruits de saison	Semoule au lait	Fruits de saison	Délice de poires amandine
Dîner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Clafoutis au saumon et brocolis Salade verte	Omelette aux pommes de terre Salade verte	Tarte méridionale Salade verte	Poêlée de céleri rave aux lardons	Pommes de terre façon raclette Salade	Poêlée de cucurbitacées aux dés de jambon	Jambon blanc Pommes de terre vapeur
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage blanc	Fruits de saison	Crème caramel	Entremet citron	Cocktail de fruits	Liégeois au chocolat	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 MARS 2026

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars	Samedi 21 Mars	Dimanche 22 Mars
	 Carottes râpées	 Macédoine de légumes à la vinaigrette	 Sardine	Cervelas	Pamplemousse	 Salade César	Terrine de poisson
Déjeuner	 Rôti de porc Haricots verts	 Brandade de poisson Salade	Rougail saucisse Riz	Langue de bœuf sauce piquante Pâtes	Moules Frites	 Boulettes de bœuf à la provençale Choux de Bruxelles	 Canard au poivre vert Pommes de terre sarladaises
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	 Semoule au caramel	Mirabelles au sirop	 Gâteau d'Angèle et son coulis	Fruits de saison	Crème dessert	Fruits de saison	 Gâteau aux pommes
	Potage	Potage	Potage	 Potage	Potage	Potage	 Potage
Dîner	 Pâtes à la bolognaise	 Œuf à la florentine	 Curry de poireaux et pommes de terre au lait de coco	 Jambon Gratin de courgettes	 Flan de carottes au Boursin	 Émincé de dinde Semoule aux petits légumes	 Rôti froid Purée de brocolis
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	 Fruits de saison	 Brioche perdue	 Fruits de saison	 Crème aux œufs	Abricots au sirop	Liégeois à la vanille	Compote de poires

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 23 au 29 MARS 2026

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars	Samedi 28 Mars	Dimanche 29 Mars
	 Salade strasbourgeoise	Betteraves à la vinaigrette	Radis rose	 Salade bretonne	Velouté aux légumes	 Salade du chef	Mousse d'avocat au saumon fumé
Déjeuner	 Poisson du jour Poêlée de courgettes	 Blanquette de veau Poêlée de céleri	Lapin aux pruneaux Petits pois à la française	 Jambon braisé au Porto Pommes de terre sautées	 Paëlla	 Tempe de porc au caramel Purée de pommes de terre	 Sauté d'agneau au thym Flageolets
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	Fruits de saison	 Panna cotta aux fruits rouges	Mousse coco	Salade de fruits	Fruits de saison	Compote de pomme et cassis	 Moelleux au chocolat et sa crème anglaise
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	 Œufs brouillés au bacon Salade Verte	 Lasagnes bolognaises aux 2 protéines Salade verte	 Aiguillette de poulet Gratin de cardes	 Gésiers de volaille Haricots beurre	 Rôti de dinde Poêlée de légumes	 Pain de poisson Salade verte	 Tarte provençale Salade verte
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	 Semoule au caramel	 Fruits de saison	 Crème chiboust	 Crème maison au café	Entremet à la pistache	Petits suisses	 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 30 mars au 5 AVRIL 2026

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 1 ^{er} Avril	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril	Samedi 4 Avril	Dimanche 5 Avril
Déjeuner	Museau vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade vietnamienne	Cœur de palmier à la vinaigrette	Salade piémontaise	Terrine de campagne	Œuf mimosa
	Poisson du jour Épinards sauce citronnée	Hachis Parmentier aux 2 protéines Salade verte	Paupiette de veau Pâtes farfalles	Chipolatas Frites	Poisson du jour Fondue de fenouil	Cuisse de poulet Pommes de terre confites	Filet mignon de porc au gingembre Tagliatelles
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Crème Cointreau maison	Soupe de fraises	Tarte coco	Salade de fruits	Entremet caramel	Fromage blanc	Baba au rhum
Dîner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Œufs à la tripe Salade	Crumble de légumes Salade	Endives au jambon	Gratin de choux fleurs	Quiche tomates mozzarella Salade verte	Croustade de moules Salade	Galantine de volaille Haricots beurres
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Riz au lait	Yaourt aux fruits	Fruits de saison	Liégeois au café	Fruits au sirop	Compote de pommes et pruneaux	Petits suisses

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.