

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 <sup>er</sup> Avril	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril	Samedi 4 Avril	Dimanche 5 Avril
	Museau vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade vietnamienne	Cœur de palmier à la vinaigrette	Salade piémontaise	Paté de campagne	Terrine d'avocat au crabe
Déjeuner	Poisson du jour sauce citronnée Épinards	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	Sauté d'agneau au thym Flageolets
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Crème Cointreau maison	Soupe de fraises	Flan coco	Salade de fruits	Entremet caramel	Fromage blanc	Gateau au chocolat et sa crème anglaise
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Diner	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 beurre
	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.

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

Axelle,  
diététicienne



## MENUS du 6 au 12 Avril 2026

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

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 6 Avril Pâques	Mardi 7 Avril	Mercredi 8 Avril	Jeudi 9 Avril	Vendredi 10 Avril	Samedi 11 Avril	Dimanche 12 Avril
	Mousse de canard	Salade de fonds d'artichaut	Salade de riz au thon	Radis beurre	Rillettes	Salade de chou chinois	Asperges à la crème
Déjeuner	Poisson au beurre blanc Pommes de terre à l'anglaise	Sauté de bœuf aux 4 épices Céleri braisé	Boudin noir Pommes cuites	Poulet rôti Haricots verts	Poisson du jour sauce hollandaise Pommes de terre vapeur	Paupiette de veau Petit pois	Pintade aux herbes Pommes dauphines
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Paris-Brest	Riz au lait	Fruits de saison	Flan patissier	Fruits de saison	Banane	Bavarois aux poires
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Quenelles de volaille sur lit de légumes	Flan de carottes au quinoa et aux lardons	Crêpes garnies au fromage Salade verte	Œufs durs Chimay Salade	Blanc de volaille Poêlée de légumes de saison	Croque-monsieur Salade verte	Pâtes aux légumes et parmesan
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Entremet à la pistache	Ananas frais	Mirabelles au sirop	Semoule au lait et aux raisins	Fromage blanc et son coulis de fruits jaunes	Crème dessert au café	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 13 au 19 Avril 2026

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

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Mercredi 15 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril	Samedi 18 Avril	Dimanche 19 Avril
	Sardines à l'huile	Carottes râpées à l'orange	Concombre à la bulgare	Rillettes	Salade de haricots blancs aux échalottes	Salade de chou blanc aux pommes	Tartinade de thon
Déjeuner	Escalope de dinde à la crème Petits pois	Steak haché de veau sauce tomate Macaroni	Jambon braisé au Porto Haricots beurres	Rognons de bœuf Purée de pommes de terre	Tajine de poisson	Sauté de dinde Pépinettes	Lapin chasseur Pommes de terre persillées
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Pomme cuite à la gelée de groseille	Fruits de saison	Éclair au café	Cocktail de fruits	Fruits de saison	Clafoutis maison
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Omelette aux pommes de terre Salade verte	Gratin de moules aux poireaux	Pain de viande sauce au bleu Salade verte	Blanc de dinde Poêlée de légumes	Flammekueche Salade verte	Bouchées aux légumes Salade verte	Moussaka Salade verte
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Compote de pêche	Mousse Citron	Petits suisses aux fruits	Semoule au lait	Crème dessert au chocolat	Liégeois à la vanille	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 20 au 26 Avril 2026

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



Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 20 Avril	Mardi 21 Avril	Mercredi 22 Avril	Jeudi 23 Avril	Vendredi 24 Avril	Samedi 25 Avril	Dimanche 26 Avril
Déjeuner	Betteraves rapées Poisson du jour Blé aux oignons et aux tomates Fromage Fruits de saison	Salade de lentilles à la féta Sauté de porc aux olives Haricots plats Fromage Pêches au sirop	Carottes râpées au sésame Ragout de gésiers Écrasé de pommes de terre Fromage Fraises au vin	Velouté de tomate Couscous poulet merguez et ses légumes Fromage Fruits de saison	Pamplemousse Poisson du jour Tagliatelles Fromage Pomme cuite	Concombre à l'aneth Boulettes de bœuf à la vigneronne Salsifis Fromage Glace	Pâté en croute Parmentier de canard Salade verte Fromage Tiramisu
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Œufs brouillés au bacon Salade verte Fromage Yaourt sucré	Pennes aux légumes Fromage Tapioca au chocolat	Gratin de courgettes au boulghour Fromage Entremet au caramel	Tarte aux champignons Salade verte Fromage Panna cotta et son coulis	Crêpes au jambon Salade verte Fromage Crème maison au Grand Marnier	Ratatouille à la chair à saucisse Fromage Petits suisses	Fromage Mini rillauds Purée de légumes Fromage 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 27 AVRIL AU 3 MAI 2026

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

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 27 Avril	Mardi 28 Avril	Mercredi 29 Avril	Jeudi 30 Avril	Vendredi 1 <sup>er</sup> Mai	Samedi 2 Mai	Dimanche 3 Mai
	Salade coleslaw	Salade de riz à la niçoise	Salade d'endives	Avocat au thon sauce cocktail	Betteraves rapées	Salade de perles marines	Asperges sauce ciboulette
Déjeuner	Poisson du jour Brocolis	Paupiette de veau aux champignons Petits pois	Rougail saucisses Riz	Langue de bœuf sauce piquante Pommes de terre vapeur	Moules Frites	Poulet rôti Haricots beurrés	Tempé de porc au cidre Pommes de terre fondantes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Pêche au sirop	Mousse au citron	Pomme cuite	Pudding	Fruits de saison	Soupe de fraises	Tartelette aux fruits
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Jambon blanc Purée de carottes au cumin	Pâtes au fromage et sauce tomate	Tarte tomate mozzarella Salade verte	Gratin de céleri au bœuf	Poêlée de cardes aux lardons	Curry de poisson aux courgettes	Œufs à la florentine
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage blanc	Fruits de saison	Crème Saint-Honoré	Semoule au chocolat	Œufs au lait	Yaourt	Compote de pommes et 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.