

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
Déjeuner	Salade coleslaw Poisson du jour Brocolis Fromage Pêche au sirop	Salade de riz à la niçoise Paupiette de veau aux champignons Fromage Mousse au citron	Salade d'endives Rougail saucisses Fromage Pomme cuite	Betterave rapées Moules frites Fromage Fruits de saison	Avocat au thon sauce cocktail Langue de bœuf sauce piquante Fromage Pudding	Salade de perles marines Poulet rôti Fromage Soupe de fraises	Asperges sauce ciboulette Pommes de terre fondantes Fromage Bavrois Framboise
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Jambon blanc Purée de carottes au cumin Fromage	Pâtes au fromage et sauce tomate Fromage	Tarte tomate mozzarella Salade verte Fromage	Gratin de céleri au bœuf Fromage	Poêlée de cardes aux lardons Fromage	Curry de poisson aux courgettes Fromage	Œufs à la florentine Fromage
	Fromage blanc	Fruits de saison	Crème Saint-Honoré	Semoule au chocolat	Liégeois au café	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.

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

Axelle,  
diététicienne



## MENUS du 4 au 10 Mai 2026

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

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Mercredi 6 Mai	Jeudi 7 Mai	Vendredi 8 Mai	Samedi 9 Mai	Dimanche 10 Mai
	Concombre à la crème	Salade strasbourgeoise	Céleri rémoulade	Salade de coquillettes au surimi	Melon au muscat	Maquereaux au vin blanc	Terrine de légumes
Déjeuner	Tajine de volaille et sa semoule	Poisson meunière Légumes persillés	Blanquette de veau Carottes	Sauté de porc à la moutarde Poêlée de courgettes	Araignée de poulet au piment d'Espelette Pommes paillassons	Chipolatas Cœurs de céleri	Rôti de bœuf sauce échalotes Pommes dauphines
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Banane	Fruits de saison	Œufs au lait	Fruits de saison	Flan aux abricots	Liégeois vanille	Tarte Normande
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Croustade aux champignons Salade verte	Omelette Salade	Pommes de terre aux lardons Salade	Rôti de dinde Purée de brocolis	Pâtes à la bolognaise	Quiche au fromage Salade	Gratin de chou fleur
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage blanc aux fruits	Petits suisses	Fruits de saison	Semoule au lait	Salade de fruits	Compote de pommes	Banane

Les viandes proposées sont toutes originaires de l'Union Européenne. La grande majorité des plats est cuisinée avec des produits frais. Les plats 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 11 au 17 MAI 2026

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

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai	Samedi 16 Mai	Dimanche 17 Mai
Déjeuner	<b>Macédoine de légumes à la vinaigrette</b> 	<b>Carottes râpées</b> 	<b>Salade de tomates, feta et olives</b> 	<b>Cervelas</b> 	<b>Pamplemousse</b> 	<b>Salade César</b> 	<b>Terrine de poisson</b> 
	<b>Brandade de poisson</b> <b>Salade verte</b> 	<b>Longe de porc rôtie</b> <b>Haricots verts</b> 	<b>Escalope de dinde sauce au Boursin</b> <b>Petits pois</b> 	<b>Langue de bœuf sauce piquante</b> <b>Pâtes</b> 	<b>Moules Frites</b> 	<b>Boulettes de bœuf Ratatouille</b> 	<b>Cuisse de pintade aux herbes / Pommes de terre sarladaises</b> 
	<b>Fromage</b> 	<b>Fromage</b> 	<b>Fromage</b> 	<b>Fromage</b> 	<b>Fromage</b> 	<b>Fromage</b> 	<b>Fromage</b> 
	<b>Pêches au sirop</b>	<b>Glace</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Fruits de saison</b>	<b>Crème dessert</b>	<b>Fruits de saison</b>	<b>Tartelette aux fraises</b>
Diner	<b>Potage</b>	<b>Potage</b>	<b>Potage</b>	<b>Potage</b>	<b>Potage</b>	<b>Potage</b>	<b>Potage</b>
	<b>Omelette aux champignons</b> <b>Salade verte</b> 	<b>Ravioles à la sauce tomate</b> 	<b>Tarte aux légumes</b> <b>Salade verte</b> 	<b>Gratin de courgettes au jambon</b> 	<b>Flan de chou fleur au sarrasin</b> 	<b>Émincé de dinde Poêlée de légumes</b> 	<b>Assiette anglaise</b> <b>Purée de légumes</b> 
	<b>Fromage</b> 	<b>Fromage</b> 	<b>Fromage</b> 	<b>Fromage</b> 	<b>Fromage</b> 	<b>Fromage</b> 	<b>Fromage</b> 
	<b>Riz au caramel</b> 	<b>Fruits de saison</b> 	<b>Compote pomme-pruneaux</b> 	<b>Crème maison aux œufs</b> 	<b>Abricots au sirop</b> 	<b>Liégeois à la vanille</b> 	<b>Banane</b> 

Les viandes proposées sont toutes originaires de l'Union Européenne. La grande majorité des plats est cuisinée avec des produits frais. Les plats 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 18 au 24 MAI 2026

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

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Mercredi 20 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai	Samedi 23 Mai	Dimanche 24 Mai
Déjeuner	Salade strasbourgeoise	Betteraves à la vinaigrette	Radis roses	Salade bretonne	Velouté de tomates	Salade du chef	Asperges à la crème
	Poisson du jour Brocolis	Colombo de poulet Poêlée de céleri	Lapin aux pruneaux Petits pois à la française	Jambon braisé au Porto Pommes de terre nouvelles	Paëlla	Joue de porc au caramel Flageolets	Rôti de bœuf Pommes dauphines
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Panna cotta aux fruits rouges	Mousse à la mangue	Tarte maison	Fruits de saison	Compote	Baba au rhum
Dîner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Œufs brouillés au bacon Salade Verte	Lasagnes Salade verte	Poisson pané Carottes forestières	Haricots verts aux gésiers de volaille	Rôti de dinde Purée de légumes	Pain de poisson Salade verte	Tarte à l'oignon Salade verte
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Semoule au lait	Fruits de saison	Crème mousseline	Crème maison au café	Entremet citron	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 25 AU 31 MAI 2026

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

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 25 Mai	Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai	Samedi 30 Mai	Dimanche 31 Mai
Déjeuner	Salade de haricots beurres aux dés de jambon Gratin de poisson à la provençale Salade verte Fromage Fruits de saison	Céleri rémoulade Paupiette de veau Pâtes farfalles Fromage Poire au caramel	Salade vietnamienne Hachis Parmentier Salade verte Fromage Fruits de saison	Salade de melon au basilic Rôti de bœuf Pommes de terre sautées Fromage Tiramisu à la fraise	Salade piémontaise Poisson du jour Épinards à la crème Fromage Entremet praliné	Terrine de campagne Poulet rôti Pommes de terre au four Fromage Fromage blanc aux fruits	Œuf mimosa Filet mignon Haricots verts Fromage Clafoutis aux cerises
	Potage	Velouté de tomates	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Dîner	Omelette herbillette Salade verte Fromage Riz au lait	Semoule et légumes de saison Fromage Crème maison	Jambon de dinde Piperade Fromage Crumble pommes rhubarbe	Bouchées de thon Salade Fromage Liégeois au chocolat	Quiche lorraine Salade verte Fromage Fruits au sirop	Tomate farcie Salade Fromage Compote d'ananas

Les viandes proposées sont toutes originaires de l'Union Européenne. La grande majorité des plats est cuisinée avec des produits frais. Les plats 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.