

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

Axelle,
diététicienne



MENUS du 1^{er} au 7 JUN 2026

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 1 ^{er} Juin	Mardi 2 Juin	Mercredi 3 Juin	Jeudi 4 Juin	Vendredi 5 Juin	Samedi 6 Juin	Dimanche 7 Juin
	Sardines à l'huile	Salade de tomates et mozzarella	Salade de tortis couleur à la féta	Salade de radis roses	Terrine de légumes	Salade de choux chinois	Coupe de poissons et sa mayonnaise
Déjeuner	Sauté de bœuf aux 4 épices Céleris braisés	Escalope de dinde à la crème Pâtes	Jambon grillé Crumble de légumes	Poulet rôti Frites	Poisson du jour Pommes de terre vapeur	Échine de porc sauce à l'estragon Petit pois	Rôti de dinde aux raisins Pommes duchesses
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Mirabelles au sirop	Crème caramel maison	Salade de fruits frais	Glace	Compote de poires	Fruits de saison	Fraisier
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Diner	Quenelles de brochet sur lit de légumes	Flan de carottes aux quinoa et lardons	Galette garnie Salade verte	Œufs durs Chimay Salade	Jambon de dinde Poêlée de légumes de saison	Tarte au fromage Salade verte	Petits rillauds Haricots beurres
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Entremet pistache	Fruits de saison	Semoule au lait	Barre bretonne	Fromage blanc et son coulis de fruits	Crème vanille	Compote de rhubarbe

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 8 au 14 JUN 2026

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 8 Juin	Mardi 9 Juin	Mercredi 10 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin	Samedi 13 Juin	Dimanche 14 Juin
	Salade de tomates aux œufs durs et persil	Carottes râpées à l'orange	Concombres à la bulgare	Betteraves aux pommes	Salade de haricots blancs à l'échalotte	Salade de chou blanc aux raisins	Tartinade de thon
Déjeuner	Sauté d'agneau Flageolets	Aiguillette de poulet à la basquaise Macaroni	Jambon braisé au Porto Haricots verts	Andouillette aux oignons Frites	Tajine de poisson et ses légumes	Escalope de dinde sauce moutarde Pépinettes	Lapin chasseur Pommes de terre persillées
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Éclair au chocolat	Fruits de saison	Poire au vin	Fraises	Cocktail de fruits	Fruits de saison	Coupe Melba
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Crêpe au jambon Salade verte	Gratin de poisson aux petits légumes	Hachis Parmentier	Curry de courgettes	Pâtes à la bolognaise Salade verte	Bouchée aux champignons Salade verte	Médallions de saucisses Piperade
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Compote de pommes et pruneaux	Riz au lait	Petits suisses aux fruits	Gâteau de semoule	Entremet maison	Liégeois au café	Yaourt sucré

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 15 au 21 JUN 2026

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Mercredi 17 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin	Samedi 20 Juin	Dimanche 21 Juin
Déjeuner	Duo de lentilles vinaigrette	Carottes râpées au citron	Rillettes du Mans	Salade gauloise	Concombre à la crème	Salade de tomates et maïs	Melon
	Filet de poulet Petits pois	Steak haché de veau sauce au poivre Pâtes penne	Langue de bœuf ravigote Haricots verts	Chipolatas Ratatouille	Paëlla aux fruits de mer	Sauté de bœuf aux olives Carottes vichy	Filet mignon à la graine de moutarde Pommes grenailles
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Compote d'abricot	Fruits de saison	Crème glacée	Fruits de saison	Entremet praliné	Tartelettes aux fruits frais
Diner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Omelette au gruyère Salade verte	Gratin de courgettes	Tomates farcies et son coulis Perles	Salade piémontaise	Flan de légumes provençaux	Tarte au fromage Salade verte	Macédoine de légumes au thon
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Riz au lait	Petits suisses sucrés	Crème dessert vanille	Fruits de saison	Liégeois chocolat	Pruneaux et pommes au thé	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 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 JUIN 2026

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Mercredi 24 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin	Samedi 27 Juin	Dimanche 28 Juin
Déjeuner	Céleri rémoulade	Salade de tomates au basilic	Salade de risetti	Melon	Taboulé	Pastèque	Tomate garnie à la macédoine
	Poisson du jour Pâtes tortis	Sauté de veau au curry Pois cassés	Rôti de dinde à l'estragon Aubergines	Andouillette Frites	Poisson du jour Tomates provençales	Échine de porc Cœurs de céleri braisés	Cuisse de pintade Pommes de terre fondantes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Banane	Fruits de saison	Glace	Compote pomme cassis	Ile flottante	Fruits de saison	Dessert glacé
Diner	Potage aux vermicelles	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Roti de porc froid Courgettes sautées	Œufs pochés Salade verte, maïs et croûtons	Jambon Purée de pommes de terre	Salade grecque	Pâtes à la carbonara	Salade de riz au thon, tomates et poivrons	Tarte aux légumes du soleil Salade verte
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Crème caramel maison	Semoule au lait	Fruits de saison	Génoise à la confiture	Fruits de saison	Fromage blanc aux fruits	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 29 juin au 5 JUILLET 2026

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Mercredi 1 ^{er} Juillet	Jeudi 2 Juillet	Vendredi 3 Juillet	Samedi 4 Juillet	Dimanche 5 Juillet
Déjeuner	Museau vinaigrette	Concombre à la menthe	Salade de tortis couleur	Gaspacho de tomates	Salade indienne (Dahl)	Carottes râpées à l'orange	Duo de melon et pastèque
	Brandade de poisson Salade verte	Tajine de volaille Semoule	Steak haché de veau Haricots verts	Chipolatas Frites	Poisson du jour Ratatouille	Escalope de dinde Flageolets	Gigolette de lapin au citron et basilic Tagliatelles
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Glace	Crème caramel maison	Salade de fruits frais	Fruits de saison	Fromage blanc sucré	Chou à la crème
Diner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Jambon blanc Petits pois	Paleron de bœuf ravigote Légumes vinaigrette	Salade de pommes de terre et hareng	Omelette aux fines herbes Salade verte	Salade piémontaise	Tarte tomate mozzarella Salade verte	Saucisson à l'ail Purée de carottes et brocolis
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Entremet citron	Riz au lait	Fruits de saison	Semoule aux raisins	Mousse mangue	Compote à la poire	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.