

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 <sup>er</sup> Juillet	Jeudi 2 Juillet	Vendredi 3 Juillet	Samedi 4 Juillet	Dimanche 5 Juillet
Déjeuner	Museau vinaigrette	Concombre à la menthe	Salade de tortis couleur	Tomate ciboulette	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	Andouillette 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	Chou à la crème
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Jambon blanc Duo de haricots blanc et rouge vinaigrette	Paleron de bœuf ravigote Légumes vinaigrette	Salade de pommes de terre et hareng	Omelette nature Salade verte	Salade piémontaise	Tarte tomate mozzarella Salade verte	Saucisson à l'ail Brocolis vinaigrette
	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.

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



Axelle,  
diététicienne



## MENUS du 6 au 12 JUILLET 2026

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



Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 6 Juillet	Mardi 7 Juillet	Mercredi 8 Juillet	Jeudi 9 Juillet	Vendredi 10 Juillet	Samedi 11 Juillet	Dimanche 12 Juillet
Déjeuner	<b>Betteraves vinaigrette</b> 	<b>Tartare de tomates et mozzarella</b> 	<b>Concombre à la crème</b> 	<b>Salade de perles au surimi</b>	<b>Melon</b>	<b>Salade de moquettes à l'échalotte</b> 	<b>Cocktail de crevettes et pamplemousse</b>
	<b>Sauté de bœuf à la bière</b> <b>Poêlée de courgettes</b>	<b>Poisson du jour boulgour</b>	<b>Colombo de poulet</b> <b>Haricots verts</b>	<b>Chipolatas</b> <b>Pommes de terre rôties</b>	<b>Poisson du jour sauce échalotte</b> <b>Épinards</b> 	<b>Paupiette de veau</b> <b>Carottes vichy</b>	<b>Cuisse de canette</b> <b>Pommes dauphines</b>
	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>
	<b>Crème maison au chocolat</b>	<b>Glace</b>	<b>Gateau au citron</b>	<b>Fruits de saison</b>	<b>Ile Flottante</b>	<b>Fruits de saison</b>	<b>Far Breton</b>
Diner	<b>Potage</b> <b>Salade de pommes de terre et saucisses de Strasbourg</b> <b>Fromage</b>	<b>Potage</b> <b>Œuf dur macédoine</b> <b>Fromage</b>	<b>Potage aux vermicelles</b> <b>Piperade et sa noisette de porc</b> <b>Fromage</b>	<b>Potage</b> <b>Pâtes à l'indienne</b> <b>Fromage</b>	<b>Potage</b> <b>Wraps de l'été</b> <b>Salade verte</b> <b>Fromage</b>	<b>Potage</b> <b>Balottine de volaille</b> <b>Salade tomates maïs</b> <b>Fromage</b>	<b>Potage</b> <b>Jambon</b> <b>Tian de légumes</b> <b>Fromage</b>
	<b>Fruits de saison</b>	<b>Riz au lait aux zestes d'orange</b>	<b>Mousse coco</b>	<b>Pêche au coulis de fruits rouges</b>	<b>Fruits de saison</b>	<b>Crème dessert pralinée</b>	<b>Compote pomme cassis</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 13 au 19 JUILLET 2026

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



Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 13 Juillet	Mardi 14 Juillet	Mercredi 15 Juillet	Jeudi 16 Juillet	Vendredi 17 Juillet	Samedi 18 Juillet	Dimanche 19 Juillet
	Pastèque	Mousse de sardines	Melon	Haricots verts à la vinaigrette	Salade d'avocat et dés de tomate	Salade de pommes de terre et œufs	Salade César
Déjeuner	Poulet rôti Salsifis	Rôti de bœuf Pommes de terre sautées	Paleron sauce tomates Céleri sauté	Tomate farcie Pépinettes	Poisson du jour Compotée de fenouil	Sauté de dinde à la brésilienne Petits pois	Rôti de veau sauce champignons / Galettes de pommes de terre
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Pâté aux prunes	Glace	Salade de fruits	Semoule au lait	Fruits de saison	Tarte aux abricots
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Omelette au fromage Salade verte	Gratiné de chou-fleur aux céréales	Cake jambon olives Salade verte	Émincé de volaille Jardinière de légumes	Salade indienne	Pâtes à la provençale	Courgettes à la bolognaise
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Liégeois au café	Crème caramel	Petits suisses aux fruits	Fromage blanc	Fruits de saison	Compote de pommes	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 20 au 26 JUILLET 2026

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

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 20 Juillet	Mardi 21 Juillet	Mercredi 22 Juillet	Jeudi 23 Juillet	Vendredi 24 Juillet	Samedi 25 Juillet	Dimanche 26 Juillet
	Salade de haricots beurre	Pamplemousse	Concombre à la crème	Salade de cœur de palmier	Terrine de campagne	Sardine à l'escabèche	Melon au porto
Déjeuner	 Filet de poisson sauce chorizo Riz aux légumes	 Ragoût de gésiers Pommes de terre rôties	Lapin sauce moutarde et ses légumes du sud	 Échine de porc et sa crème d'ail Flageolets	Moules Frites	 Chipolatas Courgettes sautées	 Rôti de bœuf sauce au vin Pommes dauphines
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	Fruits de saison	Glace	 Flan patissier aux raisins	Fruits de saison	Salade de fruits	Petits suisses aromatisés	 Tarte aux prunes
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage aux vermicelles	Potage	Potage
Dîner	 Salade grecque au thon	 Œuf poché Coleslaw Salade verte	 Croque-Monsieur Salade verte	Jambon de dinde Céleri remoulade	 Salade d'artichauts aux dés de jambon	Pennes au parmesan	 Salade de haricots blancs, tomates et poivrons
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	Fromage blanc et son coulis aux fruits exotiques 	Riz au lait 	Pêche au coulis de fruits rouges	 Crème aux œufs	 Entremet pistache	 Compote de poires	Crème dessert au chocolat

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 JUILLET au 2 AOÛT 2026

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

Laurent,  
responsable restauration



	Lundi 27 Juillet	Mardi 28 Juillet	Mercredi 29 Juillet	Jeudi 30 Juillet	Vendredi 31 Juillet	Samedi 1 <sup>er</sup> Août	Dimanche 2 Août
	Betteraves à la vinaigrette	Taboulé	Courgettes râpées sauce bulgare	Salade de tomates à la feta	Andouille	Concombre à la ciboulette	Melon
Déjeuner	Brandade de poisson Salade verte	Sauté de veau marengo Haricots beurrés	Saucisse de Toulouse Lentilles	Langue de bœuf sauce piquante Pommes de terre vapeur	Poisson du jour Ratatouille	Tempe de porc Mogettes	Gigot d'agneau Gratin dauphinois
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Ile flottante	Salade de fruits	Tarte fine aux nectarines	Semoule au caramel	Glace	Clafoutis aux cerises
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Œuf mimosa Macédoine de légumes	Wraps de l'été	Terrine de saumon Haricots verts vinaigrette	Jambon brocolis vinaigrette	Salade de pâtes	Aiguillette de volaille Poêlée de carottes	Salade de rillauds
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Riz au lait	Fruits de saison	Crème maison	Liégeois vanille	Fruits de saison	Crème dessert	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.