

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

Axelle,
diététicienne



MENUS du 3 au 9 AOÛT 2026

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 3 Août	Mardi 4 Août	Mercredi 5 Août	Jeudi 6 Août	Vendredi 7 Août	Samedi 8 Août	Dimanche 9 Août
Déjeuner	Pamplemousse rose	Salade de museau et pommes de terre	Avocat au thon	Tzatziki	Melon	Salade de haricots blancs	Tartine de mousson de canard
	Poisson du jour sauce oseille Riz créole	Colombo de poulet Aubergines sautées	Échine de porc aux pruneaux Tomates provençales	Estouffade provençale Tagliatelles	Moules Frites	Crêpinette au Porto Cœurs de céleri	Poitrine de veau farcie Pommes dauphines
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Pêche et son coulis de fruits rouges	Crème caramel	Fruits de saison	Compote tous fruits	Soupe de fraises	Bavarois framboise
Dîner	Potage	Potage	Potage	Potage aux vermicelles	Potage	Potage	Potage
	Œuf dur salade de courgette	Salade d'endives, lardons et emmental	Salade piémontaise	Salade californienne	Tarte à la tomate et à la mozzarella Salade verte	Émincé de dinde Salade de Macaroni	Rôti de porc froid Ratatouille
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Boulghour au chocolat	Entremet citron	Cocktail de fruits	Crème maison au café	Panna cotta	Liégeois vanille	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 10 au 16 AOÛT 2026

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 10 Août	Mardi 11 Août	Mercredi 12 Août	Jeudi 13 Août	Vendredi 14 Août	Samedi 15 Août	Dimanche 16 Août
	Carottes râpées vinaigrette	Salade gauloise	Rillettes	Salade de pommes de terre au hareng	Pastèque	Tartare de tomates, olives et mozzarella	Duo de melons
	Hachis Parmentier Salade verte	Jambon braisé Haricots beurre	Rognon de bœuf à la moutarde Riz	Chipolatas Navets sautés	Sauté de bœuf à la bière Pommes vapeur	Poisson du jour Carottes sautées	Filet mignon Pommes grenailles
Déjeuner	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Compote d'abricots	Glace	Fruits de saison	fromage blanc	Fruits de saison	Tarte au citron et son coulis de fruits	Eclair au café
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Omelette Salade verte	Gratin de courgettes	Salade de perles au surimi	Tarte au fromage Salade verte	Terrine de légumes Salade verte	Taboulé	Macédoine de légumes au thon
Dîner	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Petits suisses	Riz au lait	Crème dessert à la pistache	Fruits de saison	Liégeois chocolat	Pruneaux à l'orange	Yaourt

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 17 au 23 AOÛT 2026

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 17 Août	Mardi 18 Août	Mercredi 19 Août	Jeudi 20 Août	Vendredi 21 Août	Samedi 22 Août	Dimanche 23 Août
Déjeuner	Céleri rémoulade	Salade de betteraves aux pommes	Salade de risetti	Melon	Taboulé	Salade de haricots coco	Tomate garnie à la macédoine
	Cuisse de poulet Pâtes tortis	Sauté de veau au curry Purée de pois cassés	Rôti de dinde au romarin Aubergines poêlées	Andouillette Frites	Lamelle d'encornet Tomates provençales	Échine de porc Cœurs de céleri braisés	Pintade rôtie aux herbes Pommes de terre fondantes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Banane	Fruits de saison	Glace	Compote de pommes	Ile flottante	Fruits de saison	Pudding maison
	Potage aux vermicelles	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Rôti de porc froid Courgettes sautées	Œufs pochés Salade verte, maïs et croûtons	Jambon Pommes de terre vapeur	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	Crème dessert au café	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 24 au 30 AOÛT 2026

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 24 Août	Mardi 25 Août	Mercredi 26 Août	Jeudi 27 Août	Vendredi 28 Août	Samedi 29 Août	Dimanche 30 Août
Déjeuner	 Carottes râpées	 Concombre à la menthe	 Salade de tortis couleur	 Salade de tomates au basilic	 Salade indienne (Dahl)	 Museau vinaigrette	 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	 Gigot de lapin au citron et au basilic Petits pois à la française
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	Fruits de saison	Glace	 Crème caramel maison	 Salade de fruits	Fruits de saison	Fromage blanc	 Chou pâtissier
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	 Jambon blanc Duo aux deux choux	 Paleron de bœuf ravigote Légumes vinaigrette	 Salade de hareng et pommes de terre	 Omelette aux fines herbes Salade verte	 Salade piémontaise	 Tarte à la tomate et à la mozzarella Salade verte	 Rôti de porc Pomme vapeur
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	 Entremet au citron	 Tapioca au chocolat	 Fruits de saison	 Semoule aux raisins	Mousse coco	Compote pomme abricot	Yaourt

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.