

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 ^{er} 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 pommes	Semoule au caramel	Purée de poire	Clafoutis aux cerises
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Œuf mimosa Macédoine de légumes	Salade de pomme de terre au cervelas	Terrine de saumon Haricots verts vinaigrette	Jambon brocolis vinaigrette	Salade de pâtes	Rémoulade de carotte aux dés de volaille	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.

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
Déjeuner	 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
	 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
Dîner	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
	 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 croutons	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
Dîner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	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.

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

Axelle,
diététicienne



MENUS du 31 AOÛT au 6 SEPTEMBRE 2026

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 31 Août	Mardi 1 ^{er} Septembre	Mercredi 2 Septembre	Jeudi 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre	Samedi 5 Septembre	Dimanche 6 Septembre
Déjeuner	 Salade d'artichauts	Salade de tomates et mozzarella	 Salade piémontaise	 Concombre à la crème	 Salade risetti	 Salade de mogettes	Cocktail de crevettes et pamplemousse
	 Poisson Flan de légumes	 Daube de bœuf à la provençale Pommes vapeur	 Cuisse de poulet Courgettes sautées au curry	 Saucisse de Toulouse Pommes de terre rôties	Poisson du jour Épinards à la crème	 Paupiette de veau sauce moutarde Carottes vichy	 Tajine d'agneau Semoule
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	 Crème maison au Triple sec	Glace	Fruits de saison	 Pêche au coulis de fruits rouges	Ile flottante	Fruits de saison	 Far breton
Dîner	Potage	Potage	Potage	Potage aux vermicelles	Potage	Potage	Potage
	Salade de pâtes et saucisse de Strasbourg	 Œuf dur Macédoine de légumes	Farfalles à la carbonara	 Piperade aux dés de volaille	Salade de pommes de terre au cervelas	Ballottine de volaille Salade tomates et maïs	Jambon Tian de légumes
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	 Fruits de saison	 Riz au lait aux zestes d'orange	 Entremet pistache	Cake au fromage blanc	 Fruits de saison	Crème dessert pralinée	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.