

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 strasbourgeoise	 Œuf dur Macédoine de légumes	 Pâtes 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.

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

Axelle,
diététicienne



MENUS du 7 au 13 SEPTEMBRE 2026

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Mercredi 9 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre	Samedi 12 Septembre	Dimanche 13 Septembre
Déjeuner	 Salade de haricots verts	 Salade de betterave rouge	Melon	Salade texane	Mousse de foie	Salade de pommes de terre aux œufs	Salade César
	 Poisson du jour Boullgour	  Hachis Parmentier Salade verte	 Cuisse de poulet Céleri sauté	Émincé de porc tex-mex Pommes de terre rosties	 Paella aux fruits de mer	 Sauté de dinde à la brésilienne Petits pois	 Rôti de veau Galettes de pommes de terre
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	Mirabelles au sirop	 Compote de pommes	 glace	Salade de fruits	 Semoule au lait	flanby au chocolat	 bavaois
Diner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	 Taboulé de quinoa	Jambon de dinde Purée de chou-fleur	 Omelette au fromage Salade	Aiguillette de volaille Printanière de légumes	 Salade indienne	Pâtes à la provençale	 Moussaka Salade verte
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	Liégeois à la vanille	Crème dessert au caramel	Petits suisses aux fruits	Fromage blanc	Fruits de saison	Compote	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 14 au 20 SEPTEMBRE 2026

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Mercredi 16 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre	Samedi 19 Septembre	Dimanche 20 Septembre
	Salade de lentilles	Champignons à la crème	Salade de pommes de terre et hareng	Salade de tomates	Rillettes	Poireaux vinaigrette	Salade façon niçoise
Déjeuner	Poisson du jour Courgettes	Boulettes d'agneau Navets	Escalope de dinde à la crème Petits pois	Choucroute garnie	Poisson du jour Épinards à la crème	Tempe de porc à la moutarde Semoule	Rôti de bœuf Pommes dauphines
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Crème maison	Génoise à la crème pâtissière	Fruits de saison	Abricots au sirop	Entremet	Fruits de saison	Far normand
	Potage	Potage	Potage aux vermicelles	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	Crêpe jambon fromage Salade verte	Lasagnes bolognaises Salade	Gratin de poisson	Coquillettes à la cantonnaise	Hachis Parmentier Salade verte	Émincé de dinde Poêlée de légumes	Jambon blanc Purée de pois cassés
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Pomme cuite au miel	Petits suisses	Liégeois au chocolat	Fruits de saison	Yaourt	Compote pommes framboises

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 21 au 27 SEPTEMBRE 2026

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

Laurent,
responsable restauration



Déjeuner

**Lundi 21
Septembre**

**Mardi 22
Septembre**

**Mercredi 23
Septembre**

**Jeudi 24
Septembre**

**Vendredi 25
Septembre**

**Samedi 26
Septembre**

**Dimanche 27
Septembre**

Salade de pâtes au surimi	Macédoine de légumes	Champignons à la grecque	Salade de haricots beurrés	Betteraves râpées	Céleri vinaigrette	Avocat sauce cocktail
Poisson du jour Julienne de légumes	Chipolatas Frites	Bœuf Carottes	Blanquette de veau Tagliatelles	Poisson du jour Fondue de poireaux	Palette de porc à la provençale Haricots blancs	Sauté de canard à l'orange Pommes noisettes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruits de saison	Poire au chocolat	Salades de fruits	Fruits de saison	Panna cotta et son coulis aux fruits rouges	Compote pommes abricots	Pudding aux poires amandines

Dîner

Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Croque-Monsieur Salade	Gratin de choux-fleur au boulghour	Poêlée de légumes aux dés de volaille	Omelette aux oignons Salade verte	Bouchée à la reine Salade verte	Émincé de volaille Haricots verts	Crêpes garnies Salade
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fromage blanc	Fruits de saison	Entremet vanille	Semoule au lait	Fruits de saison	Yaourt	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 28 SEPTEMBRE au 4 OCTOBRE 2026

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

Laurent,
responsable restauration



	Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 Septembre	Jeudi 1er Octobre	Vendredi 2 Octobre	Samedi 3 Octobre	Dimanche 4 Octobre
	Pamplemousse	Bouillon de pot au feu	Betterave crue au thon	Velouté de potiron et lardons	Salade de perles au surimi	Sardines à l'huile	Œuf mimosa
Déjeuner	 Brandade de poisson Salade	 Pot au feu et ses légumes	 Boudin noir aux deux pommes	 Risotto au poulet et aux champignons	Poisson du jour Pommes de terre	 Colombo de volaille Salsifis	 Rôti Orloff Purée de patates douces
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	Mirabelles au sirop	Faisselle au coulis de fruits rouges	Crème maison au caramel	Fruits de saison	Mousse au chocolat	Fruits de saison	 Flan pâtissier
Dîner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage aux vermicelles	Potage	Potage
	Omelette aux fines herbes Salade verte	 Pennes à la sauce tomate	Jambon de dinde Rutabaga	 Tarte au chèvre Salade	 Endive au jambon	 Tomates farcies Pépinettes	 Cardes à la carbonara
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	 Riz au lait	Fruits de saison	 Gâteau de semoule	Liégeois au café	Fruits au sirop	Fromage blanc	Banane

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.