

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



Axelle,
diététicienne



MENU du 31 août au 6 septembre 2020

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



Laurent,
responsable restauration

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

Déjeuner

Museau vinaigrette	Concombre à la menthe	Salade de Torti couleur	Gaspacho de tomates	Salade indienne (dahl)	Carottes râpées à l'orange	Duo melon / pastèque
Brandade de poisson Salade vete	Tajine de volaille Semoule	Steak haché de veau Haricots verts	Escalope de dinde Frites	Poisson du jour Ratatouille	Chipolatas Flageolets	Giglette lapin citron basilic Tagliatelles
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Glace	Crème caramel maison	Salade de fruits	Fruit de saison	Fromage blanc	Choux patissier

Dîner

Poêlée de légumes Jambon blanc	Paleron de bœuf ravigotte Légumes vinaigrette	Salade Pommes de terre Hareng	Omelette fines herbes Salade verte	Salade piémontaise	Tarte à la tomate, mozzarella et moutarde	Assiette anglaise Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Entremet	Tapioca au chocolat	Fruit de saison	Semoule aux raisins	Mousse noix de coco	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).

Un potage est proposé le soir au début de chaque repas.

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

Axelle,
diététicienne



MENU du 7 septembre au 13 septembre 2020

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

Laurent,
responsable restauration



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

	Salade d'artichauts	Tomates mozzarella	Salade Piémontaise	Concombre à la crème	Salade risetti	Salade de mojettes	Pamplemousse Crevettes cocktail
Déjeuner	Poisson Flan de légumes	Daube de bœuf à la provençale Boulghour	Cuisse de poulet Courgettes sautées au curry	Jambon grillé Pommes de terre risolées	Poisson du jour Épinard à la crème	Paupiette de veau Carottes vichy	Cuisse de pintade Pommes dauphines
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Crème maison	Glace	Fruit de saison	Pêche au coulis de fruits rouges	Ile flottante	Fruit de saison	Far breton
Diner	Pommes de terre vinaigrette Saucisse de Strasbourg	Œuf dur macédoine	Pâtes carbonara	Piperade aux dés de volaille	Galette au fromage Salade	Balottine de volaille Salade verte	Tian de légumes Jambon
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit de saison	Riz au lait aux zestes d'orange	Entremet	Tourteau fromager	Fruit de saison	Crème dessert Biscuit	Fruit

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).

Un potage est proposé le soir au début de chaque repas.

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



Axelle,
diététicienne



MENU du 14 septembre au 20 septembre 2020



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



Laurent,
responsable restauration

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

Déjeuner

Mousse de foie

Sardines

Melon

Salade d'haricots
verts vinaigrette

Avocat

Salade pommes de
terre et œufs

Salade César

Poisson / Semoule
Brunoise de
légumes

Poulet rôti
Frites

Paleron sauce
tomates
Céleri sauté

Tomate farcie
Pépinettes

Poisson du jour
Compotée de
fenouil

Sauté de dinde
brésilienne
Petits pois

Rôti de veau
Galette de
pommes de terre

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Mirabelles
au sirop

Fruit de saison

Fondant au
chocolat

Salade de fruits

Semoule au lait

Glace

Tarte aux abricots

Diner

Omelette au
fromage
Salade verte

Gratiné de céréales
aux légumes

Cake jambon
olives
Salade verte

Poêlée de légumes
Émincé de volaille

Salade indienne

Pâtes au pesto

Moussaka
Salade verte

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Liégeois

Crème caramel

Petit suisse
aux fruits

Fromage blanc

Fruit frais

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).

Un potage est proposé le soir au début de chaque repas.

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



Axelle,
diététicienne



MENU du 21 septembre au 27 septembre 2020

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



Laurent,
responsable restauration

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Déjeuner	Terrine de campagne	Salade de tomates	Concombre à la crème	Salade de cœur de palmier	Pamplemousse	Sardine à l'escabèche	Melon au porto
	Filet de poisson Riz aux légumes Sauce chorizo	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 Pommes dauphines
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit de saison	Glace	Gâteau pastiche	Fruit de saison	Salade de fruits	Petits suisse aromatisé	Paté aux prunes
Dîner	Salade grecque au thon	Œuf poché Coleslaw Salade verte	Bruchetta Salade verte	Poêlée de légumes Jambon de dinde	Salade d'artichauds Dés de jambon	Pennes au parmesan	Pain de légumes Salade
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage blanc et son coulis	Riz au lait	Pêche coulis de fruits rouges	Crème aux œufs	Entremet pistache	Compote	Crème dessert 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).

Un potage est proposé le soir au début de chaque repas.

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



Axelle,
diététicienne



MENU du 28 septembre au 4 octobre 2020



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



Laurent,
responsable restauration

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	Salade de lentilles	Champignons à la crème	Pommes de terre Hareng	Salade de cœur de palmier	Rillettes	Poireaux vinaigrette	Salade au chèvre
Déjeuner	Poisson du jour Courgettes	Navarrin d'agneau Navets	Escalope de dinde à la crème Petits pois	Choucroute garnie	Poisson du jour Épinards à la crème	Joue de porc à la moutarde Semoule	Roti de bœuf Haricots verts
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Crème maison	Génoise à la crème patissière	Pruneaux au sirop	Fruit de saison	Entremet	Fruit de saison	Far normand
Diner	Galette jambon/fromage Salade verte	Pâtes carbonara	Gratin de poisson Salade	Riz cantonais	Hachis Parmentier Salade verte	Poêlée de légumes Émincé de dinde	Jambon blanc Purée de pois cassés
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit de saison	Pomme cuite au miel	Petit suisse	Liégeois	Fruit de saison	Yaourt	Compote

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).

Un potage est proposé le soir au début de chaque repas.