





Semaine du 04 au 08 Septembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI
D E			Salade verte Carottes râpées Salade bar	Concombres vinaigrette Salade de pois chiches Samoussa aux légumes Rillettes de thon	Salade de pâtes Pizza Salade composée Céleri rémoulade
J E U N E			Street Food Féculents du jour Légumes du jour	Dahl de lentilles corail Cuisse de poulet rôti au jus Riz créole Gratin de courgettes	Filet de merlu sauce citron Boulettes de boeuf sauce curry Blé au beurre Tomate provençale
R			Plateau de	Fromages et Assortiment de	e Laitages
			Pâtisserie	Flan pâtissier	Gâteau au chocolat
			Corbeille de de fruits frais		

D	Crudité (
î	Poisson au curry et lait de coco	Chipolata grillée	
N	Pommes de terre	Epinards à la crème	
E	Poêlée de légumes	Féculent	
R	Corbeille de fr	uits de saison	



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE









	LUNDI	MARDI	MERCREDI Street food	JEUDI	VENDREDI
D E	Salade verte au maïs Quiche Tapenade et toast Carottes râpées vinaigrette	Mousse de foie et cornichons Concombres au yaourt Salade de coquillettes sauce cocktail Crêpe au fromage	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Ovale	Taboulé Betteraves vinaigrette Accras de morue Salade verte et dés de fromage
J E U N	Sauté de poulet aux olives Filet de poisson meunière et citron Semoule au beurre Courgettes braisées	Rôti de porc au jus Filet de colin en croûte d'herbes Riz à la sauce tomate Haricots verts persillés	Street Food Féculents du jour Légumes du jour		Colombo de poisson Jambalaya de saucisse Riz pilaf Poêlée d'aubergines
E		e Fromages et Assortiment de	e Laitages		
R	Cookie	Tarte aux pommes	Pâtisserie		Tiramisu chocolat
			Corbeille de de fruits frais		

D	Crudité du Jour				
î N	Paupiette de veau Poêlée de champignons	Boulettes d'agneau Coquillettes beurre	Escalope de volaille Féculent	Quiche Iorraine Salade verte	
E	Féculent	Poêlée de légumes	Carottes sautées	Féculent Péculent	
R	Corheille de fruits de saison				



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE



Semaine du 18 au 22 Septembre 2023





	LUNDI	MARDI	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI	
D E	Houmous et toast Salade de pâtes au surimi Melon Salade verte vinaigrette	Saucisson à l'ail Salade de tomates Tielle Sétoise Salade de coeurs de palmiers	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Oeuf dur mayonnaise Radis beurre Courgettes râpées au citron Pissaladière	Salade de riz, maïs, ciboulette Concombre sauce fromage blanc Rillettes de sardines Guacamole	
J E U	Saucisse grillée au jus Filet de poisson et citron	Pilons de poulet marinés Filet de colin sauce beurre blanc	Street Food Féculents du jour	Quiche ricotta épinards Porc au curry	Carbonara de saumon Boulettes d'agneau sauce tomate	
N	Gratin de pommes de terre Haricots verts	Blé pilaf Ratatouille	Légumes du jour	Semoule au jus Tomate rôtie	Pâtes penne Courgettes braisées	
Ε		Plateau de Fr	romages et Assortiment de Laitages			
R	Muffin aux pépites de chocolat	Eclair	Pâtisserie	Brownie	Gâteau basque	
			Corbeille de de fruits frais			
D			Crudité du Jour			
Î N E	Lasagnes bolognaise Poêlée de légumes	Crêpe au fromage Blettes à la provençale Féculent	Filet de poisson sauce pesto Riz blanc Poêlée de légumes	Hachis parmentier Salade verte		
R			Corbeille de fruits de saison			



certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



DE LA SEMAINE



La Quinzaine du Développement durable





Semaine du 25 au 29 Septembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LONDI	IVIANDI	Street food	JEODI	VEINDREDI
D E	Pamplemousse au sucre Salade de blé Salade composée Rosette et cornichons	Salade de crudités BIO Salade de riz et poivrons	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Salade du Sud (salade verte, tomates, coeur d'artichaut) Tapenade d'olives noires	Crêpe au fromage Salade de thon au maïs Mousse de foie et toast Concombre vinaigrette
J E U N	Rôti de porc aux oignons Filet de merlu sauce estragon Pommes vapeur Petits pois à l'étuvée	Haut de cuisse de poulet BLEU BLANC COEUR Filet de poisson MSC et citron Pâtes au beurre Haricots verts sautés	Street Food Féculents du jour Légumes du jour	et toast Gardiane de taureau Rouille de seiche Riz de camargue Chichoumeille	Calamars à la romaine Omelette au fromage Ebly Poêlée de courgettes et aubergines
R	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages	Yaourt BIO - Fromage	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages	Plateau de fromages	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages
	Tarte aux pommes	Pomme au four HVE	Pâtisserie Corbeille de de fruits fro	Crumble aux pommes	Tarte coco

D	
î	
N	

Croque monsieur Salade verte

Nuggets de volaille Carottes sautées Féculent

Crudité du Jour

Gratin de poisson et pommes de terre Poêlée de légumes

Pâtes à l'emmental et aux dés de volaille Poêlée de légumes

Corbeille de fruits de saison



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VEGETARIEN

DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos
diététiciennes pour un apport
équivalent en protéines



La Quinzaine du Développement durable

Semaine du 02 au 06 Octobre





MERCREDI LUNDI **MARDI JEUDI VENDREDI Street food** Salade parmentière DEFIOGRAPH Oeuf dur mayonnaise Betterave vinaigrette Salade verte et fromage Salade verte Accras de morue Radis beurre Jambon blanc et Carottes râpées Salade mexicaine Salade verte fromagère D Houmous et toast condiments Salade bar Salade verte et croûtons Friand au fromage Ε Filet de poulet au pesto **Bolognaise aux lentilles** Paupiette de veau aux Fricassé de poisson de fanes de radis olives gratiné corail J Street Food Porc à la moutarde Filet de colin beurre Filet de poisson sauce aux Bruschetta aux légumes blanc Е zestes de citron et fromage Féculents du jour Purée de pommes de Légumes du jour **Boulgour** U terre Pommes grenailles aux Penne au beurre **Brocolis gratinées** Tomate provençale herbes de Provence Plateau de Fromages et Plateau de Fromages et Jardinière de légumes Plateau de Fromages et Ν **Brocolis gratinés** Assortiment de Laitages Assortiment de Laitages Assortiment de Laitages Ε Plateau de fromages Plateau de fromages R Gâteau du Chef Pâtisserie **Tarte Normande** Beignet à la pomme Gâteau au pain perdu et

Corbeille de de fruits frais

Crudité du Jour

D	
î	
N	
Ε	

Quiche lorraine Salade verte

Pâtes à la bolognaise Poêlée de légumes

chocolat

Omelette aux fines herbes Haricots verts sautés

ots verts sautés
Féculent

Blettes gratinées
Féculent

Corbeille de fruits de saison



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



Rôti de dinde au jus

LE MENU VÉGÉTARIEN
DE LA SEMAINE
Des recettes élaborées par nos
diététiciennes pour un apport
équivalent en protéines



Semaine du 09 au 13 Octobre 2023





	LUNDI	MARDI	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI
D E J	Stick de mozzarella Salade de fonds d'artichauts Quiche au thon Champignons à la grecque	Guacamole et toast Salade de pâtes Salade de haricots verts Mousse de foie	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Carottes râpées vinaigrette Salade de pois chiches Chou rouge râpé aux pommes Crêpe au fromage	Salade de riz au surimi Céleri rémoulade Jambon de Pays Endives vinaigrette
E U N	Côte de porc sauce provençale Filet de lieu sauce pesto Riz safrané	Sauté de dinde sauce forestière Filet de poisson sauce vierge Blé pilaf	Street Food Féculents du jour Légumes du jour	Omelette aux oignons Steak haché de boeuf sauce béarnaise Pâtes au beurre	Poisson meunière et citron Cordon bleu Pommes de terre sautées
Ε	Poêlée de légumes	Piperade		Courgettes braisées	Epinards à la crème
R		Plateau de F	romages et Assortiment d	e Laitages	1
	Tarte au citron	Mille feuille	Pâtisserie	Flan pâtissier	Chausson aux pommes
			Corbeille de de fruits frais		

D	Crudité du Jour				
Î N E	Merguez grillée au jus Gratin de légumes Féculent	Cordon bleu Purée de pommes de terre Poêlée de légumes	Poisson à la bordelaise Salade verte	Rougail de saucisse Riz créole Poêlée de légumes	
R			Corbeille de fruits de saison		



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE



Semaine du 16 au 20 Octobre 2023





	LUNDI	MARDI	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI
D E J	Concombres à la crème Salade mexicaine Oeuf dur mayonnaise Roulé à la saucisse	Jambon blanc beurre Betteraves vinaigrette Salade de chèvre chaud Salade de riz	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Macédoine de légumes Toast de tapenade Tarte à l'oignon Salade composée	Friand au fromage Pâté de campagne Salade verte et croûtons Coeurs de palmiers vinaigrette
E U	Emincé de dinde façon tajine Blanquette de poisson	Bolognaise de boeuf Poisson à la bordelaise	Street Food	Nuggets végétarien Filet de colin sauce échalote	Brandade de poisson Wings de poulet sauce barbecue
N E	Semoule au beurre Légumes tajine	Pâtes au beurre Carottes vichy	Féculents du jour Légumes du jour	Pommes de terre persillées Brocolis gratinés	Frites Haricots verts à l'ail
-					
R	Gaufre au sucre	Tarte au chocolat	Pâtisserie	Donut's	Muffin
			Corbeille de de fruits frais		
			Crudité du Jour		
D Î N E	Crêpe au fromage Salade verte	Rôti de dinde au jus Haricots beurre Féculent	Filet de poisson pané et citron Courgettes braisées Féculent	Omelette aux champignons Coquillettes Poêlée de légumes	



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

Corbeille de fruits de saison



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE