

S1
AUTOMNE
HIVER
2026

Menu du 30 mars au 5 avril

Déjeuner

Dîner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Salade de chou rouge aux pommes	Salade de cervelas	Céleri rémoulade	Salade d'endives	 Brunoise de betteraves aux fruits secs et coriandre	Rillettes du Mans	Assiette de saumon fumé
Cuisse de poulet sauce chasseur / Omelette aux champignons	Filet de maquereaux Poitrine de porc	Haut de cuisse de poulet / Merguez	Saucisse fumée / Escalope de volaille	Moules marinières / Normandin	Vol au vent	Gigot d'agneau
Farfalles	Pommes vapeur	Semoule	Aux lentilles	Frites	Pommes de terre vapeur	flageolet
Navets au jus	Endives braisées	Légumes couscous	Carottes braisées		Légumes du pot	 rosti
fromage	Fromage	fromage	fromage	fromage	fromage	fromage
Fruit frais	ananas	Eclair café	Ile flottante	Fruit frais	Pomme au four	Tarte citron meringué
potage	potage	potage	potage	potage	potage	potage
Poireaux au jambon sauce mornay /	knaki	Quiche au butternut / Plateau de fromages	Pâtes aux deux saumons, parmesan /	Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Omelette ciboulette /	Feuilleté au chèvre
Assiette de charcuterie – Blanc de poireau vinaigrette	Jambon / Purée de petits pois	Salade verte	Pâtes carbonara	Poulet crousty – jambon	Epinards à la crème	Salade verte
Semoule au lait maison	Yaourt aromatisé	Banane	Salade de fruits mixte	Crème caramel maison	Liégeois vanille	Compote de pommes HVE

 Recette régionale

 Recette du Chef Bernard Leprince

 Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2

 Pâtisserie création Vitalrest

 Cuisine du résident

HVE : Haute Valeur Environnementale
AOP : Appellation d'Origine Protégée
MSC : Marine Stewardship Council (Pêche durable)

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons à vous rapprocher, si besoin, du chef de cuisine, qui répondra à vos questions sur ce sujet. Nos menus sont garantis sans OGM. L'information sur l'origine de nos viandes, conformément à la réglementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.

Déjeuner

Dîner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Houmous	Chou-fleur sauce cocktail	Rillettes de sardines	Carottes râpées	Feuilleté au fromage maison	Salade d'haricots verts à l'échalote	Pâté de campagne cornichons
Steak haché sauce au bleu / Rognons	Filet de colin sauce aux herbes, Sauté de porc aux olives		Émincé de dinde Côte de porc	Cœur de merlu aux fines herbes / Cordon bleu	Lasagne à la bolognaise	Joue de porc
Pommes noisette	Riz pilaf	cassoulet	semoule	Tagliatelles	salade	Pomme de terre au beurre
Endives braisées	Panais vapeur		Côtes de blette	Tombée de poireaux		Choux de Bruxelles
fromage	fromage	fromage	fromage	fromage	fromage	fromage
Fruit frais	Tartes aux pommes	Poire pochée au vin	Crêpe ananas coulis de la passion	Fruit frais	Banane à la crème anglaise	Paris Brest
Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Tarte à l'oignon / Plateau de fromages	Jambon blanc / Saucisses de Strasbourg	Macaroni bolognaise parmesan	Pizza 3 fromages salade	Pomme de terre aux lardons/		Croque-monsieur maison
Salade verte	Purée		Crêpes sucrée	Tortilla aux pommes de terre	Chou farci – Pommes de terre au beurre	Salade verte
Mousse au chocolat noir	Fromage blanc	Oeuf au lait	Compote pomme/pruneaux	Entremets vanille	Riz au lait	Compote de pommes HVE

Repas bas carbone

Recette régionale

Recette du Chef
Bernard Leprince

Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO₂
Dîner < 1000g de CO₂

Pâtisserie
création Vitalrest

Cuisine du résident

HVE : Haute Valeur
Environnementale
AOP : Appellation d'Origine Protégée
MSC : Marine Stewardship Council
(Pêche durable)

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons à vous rapprocher, si besoin, du chef de cuisine, qui répondra à vos questions sur ce sujet. Nos menus sont garantis sans OGM. L'information sur l'origine de nos viandes, conformément à la réglementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.

Déjeuner

Dîner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Salade coleslaw	Salade d'endives	Betterave mimosa HVE	Salade du chef	Salade de museau vinaigrette	 Repas bas carbone Céleri rémoulade	Fond d'artichaut macédoine
Colombo de porc / cordon bleu	Steak haché omelette	Potée auvergnate (Saucisse de Toulouse, échine de porc ½ sel) / Emincé de volaille	 Macaronis axoa de veau en gratin / Macaronis bolognaise	Dos de colin MSC sauce aux agrumes / Palette à la diable	Hachis parmentier	Carbonade flamande
macaroni	Farfalle Sauce tomates	Carottes, chou vert, navet	Julienne de légumes	Purée de pommes de terre	salade	frtites
Poêlée méridionale	Haricots verts	Pommes de terre		légumes		salade
fromage	fromage	fromage	fromage	fromage	fromage	fromage
Fruit frais	Panna cotta fruits rouge	Fruits frais	 Chou à la crème diplomate vanille	Fruit frais	Entremets café	Tarte fine aux poires
potage)	potage	potage	potage	potage	potage	potage
Crêpes farcis jambon Champignons salade	Roulade Hareng pomme de terre robe des champs	Quiche aux poireaux / Plateau de fromage	Tajine de légumes et coriandre (pommes de terre, carottes, petits pois, pois chiches, boulettes végétales) /	Endives au gratin	Poêlée campagnarde et boudin blanc	Charcuterie
		Salade verte	Pain perdu	Pommes de terre	gésier	Pommes four sauce blanche
Liégeois chocolat	Ananas frais	Pomme au four, crème anglaise	Salade de fruits mixte	Yaourt aromatisé	Petits suisses nature sucrés	Fruit frais

 Recette régionale

 Recette du Chef
Bernard Leprince

 Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO₂
Dîner < 1000g de CO₂

 Pâtisserie
création Vitalrest

 Cuisine du résident

HVE : Haute Valeur
Environnementale
AOP : Appellation d'Origine Protégée
MSC : Marine Stewardship Council
(Pêche durable)

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons à vous rapprocher, si besoin, du chef de cuisine, qui répondra à vos questions sur ce sujet. Nos menus sont garantis sans OGM. L'information sur l'origine de nos viandes, conformément à la réglementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.

S4
AUTOMNE
HIVER
2026

Menu

27/10 au 02/11/2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Poireaux vinaigrette	 Repas à thème Marocain Cocktail oriental Foulmcher	Œuf dur mimosa	Salade endives aux croutons	 Repas bas carbone Salade de champignons de paris à la ciboulette	Salade de lentilles aux oignons rouges	Pâté de foie cornichons
Tartiflette / Tortilla aux pommes de terre	Tajine Fromage Baklava	Aiguillettes de poulet sauce normande / Rôti de porc	Choucroute / Choucroute de la mer	Paëlla au poulet / Paëlla de poisson	Paupiette de veau sauce poivre / Cassolette de poisson	Coq au vin
Salade verte		Tortis			Röstis de légumes	Pommes de terre grenaille
fromage		Carottes vichy				Chou rouge
Fruit frais		fromage Verrine chocolat poire rôtie	fromage Fruit frais	fromage  Mini chou chantilly coulis framboise	fromage Ananas frais	fromage Tarte aux pommes
potage	Potage de légumes	potage	Potage	potage	Potage de légumes	potage
Bouchée à la reine (quenelles, champignons) / Pizza	Œufs brouillés aux fines herbes / Poitrine fumée	Parmentier de légumes à la provençale (Légumes ratatouille, purée de pommes de terre, tomates, oignons, égrené végétal)	Quiche au thon moutardée / Plateau de fromages	Nuggets de poulet sauce tartare / Chipolatas de volaille	Spaghettis à la carbonara / Spaghettis aux fromages	Croissant au jambon
Salade verte	Haricots blancs à la tomate	Brandade de poisson	Salade verte	Petits pois – Pommes de terre		Salade

Déjeuner

Dîner

Recette régionale

Recette du Chef Bernard Leprince

Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2

Pâtisserie création Vitalrest

Cuisine du résident

HVE : Haute Valeur Environnementale
AOP : Appellation d'Origine Protégée
MSC : Marine Stewardship Council (Pêche durable)

Certaines de questions sur ce

S5
AUTOMNE
HIVER
2026

Menu

Déjeuner

Dîner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Betteraves à la fêta	Salade de choux blancs aux raisins	Haricots verts vinaigrette	Carottes râpées à l'orange	Salade du chef	Crêpe au fromage	Assiette de charcuterie (rosette / Saucisson à l'ail)
Boudin noir / Boudin blanc	Rôti de dinde / Crêpinette	Fish and chips MSC / Omelette aux champignons	Filet de poulet tandoori / Pomme de terre farcie	Filet de sole au beurre citronné / Sauté de porc	Rôti de porc au lard	Pot au feu
Purée de pommes de terre	Riz créole	Frites	Pommes de terre	Potatoes	Et au chou vert	Pommes vapeurs
Pommes fruits	Gratin de brocolis+	Salade verte	Gratin de chou-fleur sauce blanche	Fondue de poireaux	Purée	Légumes du pot
fromage	fromage	fromage	Fromage AOP	fromage	fromage	fromage
Fruit frais	Gâteau au miel	Salade banane kiwi	Liégeois café	Crème renversée	Fruit frais	Clafoutis à la griotte
Repas bas carbone						
Potage	Potage	potage	Potage	Potage	potage	potage
Cassolette de poisson blanc MSC aux petits légumes /	Raviolis à la tomate gratinée / Plateau de fromages	Jambon blanc grillé sauce estragon / Cordon bleu	Lasagnes épinards ricotta /	Tortilla pommes de terre maison sauce tomate /	Poêlée de farfalles à la volaille et aux petits légumes	Lentilles cuisinées aux lardons Saucisse Pommes de terre
Clafoutis de légumes	Salade	Purée de potiron	Boules à l'agneau sauce tomate - Pâtes	Gratin de pommes de terre aux dés de jambon	Farfalle à la strasbourgeoise	
Flan nappé caramel	Fruit frais	Mousse pralinée	Compote pomme/abricot	Verrine fromage blanc fruits frais	Entremets chocolat	Petits suisses natures sucrés

Recette régionale

Recette du Chef Bernard Leprince

Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO₂
Dîner < 1000g de CO₂

Pâtisserie création Vitalrest

Cuisine du résident

HVE : Haute Valeur Environnementale
AOP : Appellation d'Origine Protégée
MSC : Marine Stewardship Council (Pêche durable)

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons à vous rapprocher, si besoin, du chef de cuisine, qui répondra à vos questions sur ce sujet. Nos menus sont garantis sans OGM. L'information sur l'origine de nos viandes, conformément à la réglementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.