

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19	samedi 20	dimanche 21	
M I D I	Les entrées	Potage de pois cassés	Crème de courgettes basilic	*Potage Crecy	Crème d'asperges	Potage taillé	Bouillon vermicelles	Terrine de campagne et ses condiments
	Les moments de toujours	Cuisse de poulet à la diable	Filet de merlu meunière	Atriaux	Steak haché et son jus	Dos de dorade rôti	Tajine d'agneau au citron	Rôti de veau aux trompettes
		Tagliatelle verte	Riz mélangé	Pommes de terre purée	Gnocchi	Haricots coco à la tomate	Pommes de terre vapeur	Pommes de terre Williams
		Navet bâtonnets	Ratatouille	Chou braisé	Carottes Vichy	Confit de fenouil	Cocotte de légumes d'hiver	Salsifis persillade
Les desserts	Banane	Compotée de rhubarbe	Coupe glacée fraise pistache	Gâteau du Vully	Salade de fruits	Salade d'oranges à la cannelle	Forêt noire	
Goûter	Brioche Nanterre	Sablé nantais	Flan au chocolat	Corbeille de fruits	Petits Suisses	Rocher coco	Palets aux raisins	
S O I R	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage		
	Tarte épinards et chèvre	Rôti de dinde	Risotto aux champignons	Œufs brouillés, concassé de tomates	Gratin de chou-fleur	Lasagne de bœuf	Café complet	
		Vert de bettes persillade	Salade verte	Pommes de terre sautées	Jambon blanc chaud	Fromage râpé	Plateau de fromage	
	Blanc battu, compotée de fruits	Roulé framboise	Poires au caramel	Yoghourt abricots	Tarte bourdaloue	Crème catalane	Compote	

Les origines des viandes des menus sont disponibles à la cafétéria
Les clients peuvent se renseigner auprès du personnel concernant les allergènes.

*:Produits GRTA