



Menus du 28 avril au 04 mai 2025

semaine 18



		lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 01	vendredi 02	samedi 03	dimanche 04
M I D I	Les entrées	Bouillon vermicelles	Potage de légumes verts	Crème de bolets	Potage cultivateur	Potage taillé	Potage de cresson	Barigoule de légumes
	Les moments de toujours	Cuisse de canette au jus	Filet de carrelet à l'ail des ours	Sauté de bœuf au poivre vert	Navarin d'agneau au cumin	Pavé de truite de mer sauce béarnaise	Poulet rôti au four	Emincé de veau aux chanterelles
		Flageolets	Riz pilaw	Coquillettes	Semoule couscous	Boulgour	Pommes de terre frites	Cornettes
		Duo de courgettes basilic	Brocolis	Batônnet de carottes	Tajine de légumes	Ratatouille*	Poêlée de haricots verts persillade	Tomates cerises grappe *
	Les desserts	Salade de fruits	Coupe glacée Pêche Melba	Banane	Tarte à la rhubarbe*	Crumble * pomme-cannelle	Salade de kiwis	Eclair au café*
	Goûter	Cœurs de France*	Brioche pralines*	Beignet à la framboise	Petits Suisses	Blanc-manger	Pain d'épices*	Financier amandes*
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
		Pizza Reine*	Gratin de côtes de bettes	Omelette aux herbes et tomate provençale	Tomme Vaudoise	Cannelloni au bœuf sauce tomate	Acras de morue sauce tartare	Café complet*
			Jambon chaud au Porto*	Pommes de terre sautées*	Pommes de terre vapeur	Salade verte et julienne de radis*	Julienne de légumes	
		Œufs à la neige	Clafoutis à l'ananas*	Crème caramel*	Salade d'orange à la cannelle	Pomme au four*	Séré abricots	Compote*

L'astérisque (#) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison.

Pour des raisons sanitaires, nous recourons à des bouillons et fonds industriels sans allergènes ne répondant pas aux exigences du label Fait Maison. Les origines des viandes des menus sont disponibles à la cafétéria.

Les clients peuvent se renseigner auprès du personnel concernant les allergènes.

*:Produits GRTA