



Menus du 25 août au 31 août 2025

semaine 35



		lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29	samedi 30	dimanche 31
M I D I	Les entrées	Salade de feuille de chêne*	Salade de carottes	Céleri rémoulade	Buffet de salades	Salade verte*	Salade de concombre*	Salade de tomates et mozzarella*
	Les moments de toujours	Côte de porc échine marinée aux épices	Pavé d'espardon grillé coulis de crustacés	Emincé de volaille au curry	Assortiments de grillades	Filet de carrelet à l'aneth	Cervelas de volaille grillé	Filet de lotte sauce Nantaise
		Polenta moelleuse*	Quinoa	Riz Casimir	Pomme de terre au four ciboulette*	Blé gourmet aux légumes	Pomme de terre vapeur*	Lentilles corail
		Haricots plats	Chou romanesco				* Carottes Vichy	*Ratatouille
Les desserts	Salade de kiwis	Nougat glacé	Ananas au kirsch	Salade de fruits	Coupe glacée Assortis	Prunes	Tropéziennes*	
Goûter	Sacristain*	Corbeille de fruits	Beignet aux pommes	Palet aux raisins*	Pot de crème chocolat*	Petits Suisses et madeleine*	Petit pot de glace	
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
		Tarte à l'oignon*	Salade à la russe	Cannelloni de boeuf sauce tomate	Œufs florentine	Farfalle sauce tomate et fromage	Gratin de chou-fleur et jambon blanc*	Café complet*
		Salade de betteraves	Mortadelle	Salade de verte *		Salade de roquette		Plateaux de fromages
		Crème pistache*	Semoule à l'orange*	Séré aux mûres	Abricots au caramel	Pêches au sirop	Biscuit de Savoie* crème anglaise	Compote pomme-poire*

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