

## Menus du 30 mars au 05 avril 2026

Vendredi Saint

Dimanche de Pâques

		lundi 30	mardi 31	mercredi 01	jeudi 02	vendredi 03	samedi 04	dimanche 05
M I D I	<b>Les entrées</b>	Crème de pois jaunes	Potage minestrone	Potage Crécy	Potage Paysan	Crème d'asperges	Potage taillé	Œufs mimosa
	<b>Les moments de toujours</b>	Cuisse de poulet basquaise	Beignet de Colin	Escalope de dinde à la crème	Emincé de bœuf massala	Risotto crevettes et céleri curry	Saucisson vaudois	Filet de dorade en croûte de tapenade
		Pommes de terre purée	Riz basmati au safran	Tagliatelle rosso	Lentilles vertes		Pommes de terre vapeur	Quinoa rouge
		Brocoli vapeur	Fenouil braisé	Courgettes sautées	Carottes Vichy		Compoté de rave persillées	Fonds d'artichauts
<b>Les desserts</b>	Salade de fruit	Vacherin glacé	Faisselle coulis de fraises	Salade de kiwis	Coupe glacée vanille-chocolat	Banane	Tiramisu	
	<b>Goûter</b>	Escargot cannelle	Corbeille de fruits	Pudding abricots	Petits Suisses	Salade de mangues	Beignet aux pommes	Cake citron
S O I R	<b>Sur le tard</b>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	
		Spaghetti sauce tomate	Endives au jambon	Chipolata grillée	Œufs à la florentine	Moussaka	Tarte aux légumes du soleil	Salade verte et Malakoff
		Fromage râpé		Pommes de terre boulangères			Salade verte	
		Séré aux myrtilles	Strudel aux poires	Pomme au four	Tarte alsacienne	Gâteau de semoule	Flan caramel	Compote

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