

Menus du 04 mai au 10 mai 2026

Fête des mères

		lundi 04	mardi 05	mercredi 06	jeudi 07	vendredi 08	samedi 09	dimanche 10
M I D I	Les entrées	Potage de vermicelles	Potage minestrone	Potage Crécy	Crème de cerfeuil	Potage de cresson	Potage taillé	Asperges vertes sauce mousseline
	Les moments de toujours	Cordon bleu de dinde	Gratin de fruits de mer	Steak de bœuf haché	Paupiette de veau jus aux pistaches	Fish and chips Sauce tartare	Rôti de porc au thym et citron	Filet de sandre au poivre
		Purée de pommes de terre	Riz thaï	Pommes de terre Williams	Tagliatelle	Pommes de terre frites	Lentilles vertes	Purée de patate douce citron vert
		Chou romanesco	Wok de légumes	Haricots plats persillade	Tomate rôtie	Salade verte	Céleri-rave	Brunoise de courgettes
Les desserts	Salade d'ananas	Coupe glacée pistache-chocolat	Faiselle coulis de fraises	Mirabelles au sirop	Salade de fruits	Tourte nougatine glacée	Fraisier	
Goûter	Brownies	Banane	Roulé myrtilles	Petits Suisses	Cake marbré	Corbeille de fruits	Salade de melon	
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
		Flamiche aux poireaux	Salade de chou-fleur et œufs durs	Lasagnes épinards et saumon	Feuilletés au fromage	Œufs à la florentine	Spaghetti bolognaise	Café complet
		Salade de betteraves	Assiette de jambon blanc	Salade verte	Salade de rampon		Fromage râpé	Plateau de fromages
		Crème brûlée	Riz au lait	Pêche au sirop	Yoghourt aux myrtilles	Tarte alsacienne	Séré au miel	Compote

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