

Menus du 18 mai au 24 mai 2026

		lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22	samedi 23	dimanche 24
M I D I	Les entrées	Crème de tomates	Bouillon de légumes brunoise	Velouté d'asperges	Potage carottes coriandre	Salade verte	Crème de courgette curry	Soupe de poissons, rouille et croûtons
	Les moments de toujours	Sauté de bœuf au gingembre	Gambas à la provençale	Pojarski de veau et son jus	Haut de cuisse de poulet façon Basquaise	Filets de perche sauce tartare	Hachis parmentier	Navarin d'agneau à la marjolaine
		Pommes de terre grenaille	Riz Thaï	Purée de pommes de terre	Coquillettes	Pommes de terre frites	Salade verte	Petits pois et oignons grelots
		Carottes Vichy	Julienne de légumes	Vert de bettes	Tomates provençales			Laitue braisée
Les desserts	Crumble aux pommes	Glace passion, coco, litchi	Salade de fruits	Tarte aux pommes	Coupe glacée mangue-fraise	Banane citron vert	Baba au rhum	
Goûter	Yoghourt aux fruits	Bircher muesli	Pain d'épices	Flan caramel	Corbeille de fruits	Roulé chocolat	Palets aux raisins	
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	
		Tarte aux légumes du soleil	Cannelloni à la viande sauce tomate	Gyosa aux légumes	Œufs à la florentine	Gratin de brocolis	Spaghetti au pesto et tomate cerise	Café complet
		Salade de betteraves en julienne	Grana Padano	Duo de courgettes		Assiette de rôti de porc froid et condiments	Fromage râpé	Plateau de fromages
		Nectarine cuite	Pêche au sirop	Crème brûlée	Riz au lait à la poire	Clafoutis aux abricots	Séré aux raisins	Compote

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