

Menus du 29 juin au 05 juillet 2026

		lundi 29	mardi 30	mercredi 01	jeudi 02	vendredi 03	samedi 04	dimanche 05
M I D I	Les entrées	Salade de carottes râpées	Salade de betteraves	Salade verte et maïs	Buffet de salade	Salade verte	Salade de concombres	Caponata de légumes
	Les moments de toujours	Porjaski de veau au jus	Paëlla de poissons et poulet	Sauté de dinde aux olives	Assortiments de grillades	Filet de dorade beurre blanc	Escalope de poulet tandoori	Rôti de veau aux pleurotes
		Flageolets		Cornettes		Blé gourmet aux légumes	Purée de patates douces	Polenta grillée
		Cocotte de légumes		Haricots plats			Carottes vapeur	Haricots verts
Les desserts	Coupe de fraises chantilly	Pêche plate	Banane	Panna cotta coulis passion	Coupe de sorbet mangue & fraise	Nectarine	Entremets aux mangues coulis de framboises	
Goûter	Sablé	Séré coulis de mûres	Yoghourt aux fruits	Glace gobelet	Salade de fruits	Crumble pommes & pêches	Petits fours	
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
		Tarte au thon et courgettes	Flan de brocolis à la tomate	Salade de pommes de terre et cervelas	Lasagnes de bœuf	Pâté en croûte Richelieu	Farfalle aux crevettes et céleri	Café complet
		Salade verte	Assiette de jambon blanc		Fromage râpé	Assiette de crudités	Fromage râpé	Plateau de fromages
		Crème moka	Riz au lait	Café liégeois glacé	Salade de kiwis	Tiramisu	Crème catalane	Compote

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