

Menus du 20 juillet au 26 juillet 2026

		lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24	samedi 25	dimanche 26
M I D I	Les entrées	Salade de concombres	Salade de tomates et coriandre	Salade coleslaw	Salade de céleri rémoulade	Salade verte	Salade de melon et pastèque	Vitello tonnato
	Les moments de toujours	Cuisse de poulet basquaise	Filet de saumon sauce béarnaise	Lasagne de bœuf et épinard	Pojarski de veau sauce citron	Filets de perches meunière	Rôti de dinde à la sauge	Gratin de fruits de mer
		Polenta moelleuse	Lentilles corail au lait de coco		Cornettes	Pommes de terre frites	Flageolets	Riz Thaï
		Poivrons confits	Fonds d'artichauts sautés		Jardinière de légumes		Tomate à la provençale	Haricots verts
	Les desserts	Fruits rafraichis	Coupe glacée mangue & cassis	Tomme de Savoie	Crème brûlée	Salade de fruits	Coupe glacée fraise & pistache	Tarte aux abricots
	Goûter	Cake marbré	Salade de fruits	Financiers assortis	Corbeille de fruits	Petits Suisses	Nectarine	Pastèque
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
		Spaghetti au pesto	Salade niçoise	Fromage aux fines herbes	Tarte aux courgettes et pignons de pin	Viennes en cage	Salade à la russe	Aubergines parmiggiana
		Fromage râpé		Pommes de terre grenaille vapeur	Salade de betteraves	Salade de crudités	Cœuf dur	
		Yoghourt aux fraises	Tarte à la rhubarbe	Abricots	Crème à la pistache	Panna cotta passion	Baba au rhum	Séré aux myrtilles

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