

		lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31	samedi 01	dimanche 02
M I D I	Les entrées	Potage de cresson	Potage Crécy	Potage de légumes verts	Bouillon vermicelles	Potage au pistou	Potage taillé	Terrine de volaille à l'estragon
	Le Marché	Cuisse de lapin à la moutarde	Burger de volaille sauce béarnaise	Brochette de gambas marinées	Escalope végétarienne	Jambon chaud sauce Porto	Blanquette de veau	Roast-beef de bœuf sauce au poivre
		Penne	Pommes de terre frites	Riz basmati	Lentilles corail coco	Galette röstie	Riz pilaw	Quinoa
		Tomates provençales	Salade verte	Pak-choï	Poêlée de légumes	Haricots verts	Carottes Vichy	Haricots plats
	Les moments de toujours	Steak haché sauce au poivre	Pavé de loup crème de moules	Poulet rôti et son jus	Curry de porc	Pavé de cabillaud à l'aneth	Escalope de dinde viennoise	Filet de sole au champagne
		Pommes de terre purée	Riz mélangé	Pommes de terre frites	Riz thaï	Blé gourmet	Farfalle	Pommes de terre vapeur
		Courgettes sautées	Brocolis	Salade verte	Wok de légumes	Ratatouille	Haricots beurre persillade	Asperges vertes & tomates cerises grappe
	...Sur le pouce!	Gratin de chou-fleur et salade verte	Salade César au poulet et salade verte	Penne au pesto et salade verte	Pan bagnat au thon et salade verte	Pizza Reine et salade verte		
	Les desserts	Yoghourt aux fruits	Faisselle coulis de myrtilles	Coupe glacée citron-cassis	Tiramisu	Vacherin glacé cassis-vanille	Crème pralinée	Pavé aux fraises
	Goûter	Cake aux fruits	Crêpes au sucre	Pudding abricots	Palets bretons	Cookies chocolat	Petits Suisses	Cigarettes
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
		Tarte au fromage	Jambon chaud sauce Porto	Ravioli Barolo au bœuf	Strudel aux légumes	Œufs brouillés au saumon fumé	Risotto aux champignons	Croque-Monsieur
		Salade de tomates	Gratin de côtes de bettes	Salade de carottes cuites	Salade de pois chiches au cumin	Pommes de terre sautées	Salade mêlée	
		Salade d'ananas au basilic	Nectarine	Salade de mangues	Mirabelles au sirop	Séré au miel	Pommes au four	Compote

L'astérisque (#) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label **Fait Maison**.
 Pour des raisons sanitaires, nous recourons à des bouillons et fonds industriels sans allergènes ne répondant pas aux exigences du label **Fait Maison**. Les origines des viandes des menus sont disponibles à la cafétéria. Les clients peuvent se renseigner auprès du personnel concernant les allergènes.

*:Produits GRTA