

		lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26	samedi 27	dimanche 28
M I D I	Les entrées	Crème d'aubergines	Potage Crécy	Crème de haricots blancs	Potage taillé	Potage de petites pâtes	Potage cultivateur	Salade d'endives aux noix et roquefort
	Le Marché	Filet de truite et sa sauce vierge	Burger poulet	Sauté de veau aux olives	Brochette de gambas	Steak de bœuf et sa sauce au poivre	Blanc de poulet et sa sauce moutarde	Dos de lieu jaune meunière
		Quinoa	Pommes de terre frites	Penne au beurre	Riz comme une paella	Farfalle	Gratin de pommes de terre	Riz venere
		Epinards en branches	Salade de roquette	Duo de courgettes	Crudités	Tomates provençales	Choux de Bruxelles	Haricots plats
	Les moments de toujours	Emincé de lapin aux olives	Filet de doré au poivre	Cuisse de poulet et sa sauce basquaise	Steak de bœuf haché et son jus	Filet de loup et sa sauce nantaise	Sauté de porc à la sauge	Cocotte de veau façon Marengo
		Polenta moelleuse	Riz basmati	Cornettes	Pommes de terre frites	Blé gourmet	Lentilles vertes	Purée de patates douces
		Chou romanesco	Fonds d'artichauts	Poivrons mélangés	Salsifis persillade	Haricots verts	Carottes vapeur	Ratatouille
	...Sur le pouce!	Tarte à l'oignon et salade verte	Croissant au jambon et salade verte	Salade niçoise	Lasagnes de légumes et salade verte	Assiette de roast-beef et salade verte		
	Les desserts	Pêche au sirop	Coupe glacée abricots	Salade de fruits	Mousse passion et citron vert	Coupe glacée passion framboise	Coupe de fraises au sucre	Entremets choco-marrons
	Goûter	Biscuit sablé marbré	Pain viennois et plaque chocolat	Yoghourt aux fraises	Palets aux raisins	Petits Suisses	Beignet aux pommes	Pâtes de fruits
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
		Agnolotti à l'ail des ours	Œufs brouillés concassé de tomates	Endives au jambon gratinées	Risotto aux champignons	Rôti de dinde au jus	Tarte épinards et chèvre	Croque-Monsieur
		Fromage râpé	Pommes de terre sautées			Gratin de pommes de terre	Salade de betteraves	Salade verte
		Crème moka	Salade de mangues	Semoule aux raisins	Salade d'ananas	Poire au vin	Crème catalane	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 GRТА