

		lundi 29	mardi 30	mercredi 01	jeudi 02	vendredi 03	samedi 04	dimanche 05
M I D I	Les entrées	Bouillon vermicelles	Potage de légumes verts	Crème de bolets	Potage cultivateur	Potage taillé	Potage de cresson	Barigoule de légumes
	Le Marché	Côtes de porc sauce charcutière	Burger de boeuf	Steak d'espardon grillé au beurre d'herbes	Steak de pois chiches sauce tomate	Pojarski sauce citron	Chausson de saumon aux échalotes	Filet de bar beurre blanc
		Tagliatelle	Pommes de terre frites	Blé gourmet	Salade de pousses de soja	Pommes de terre country	Riz	Pommes de terre vapeur
		Gratin de côtes de bettes	Salade verte	Fenouil confit	Laitue braisée	Salade verte	Aubergines gratinées	Asperges vertes
	Les moments de toujours	Cuisse de canette au jus	Filet de carrelet à l'ail des ours	Sauté de bœuf au poivre vert	Navarin d'agneau au cumin	Pavé de truite de mer sauce béarnaise	Poulet rôti au four	Emincé de veau aux chanterelles
		Semoule couscous	Riz pilaw	Coquillettes	Flageolets	Boulgour	Pommes de terre dauphines	Cornettes
		Légumes couscous	Brocolis	Tajine de légumes	Duo de courgettes	Ratatouille	Fagots de haricots verts	Tomates cerises grappe
	...Sur le pouce!	Gratin de gnocchi gorgonzola et salade verte	Salade lyonnaise	Panini poulet et salade verte	Vitello tonnato et salade verte	Pizza Reine et salade verte		
	Les desserts	Salade de fruits	Coupe glacée Pêche Melba	Banane	Tarte chocolat-mangue	Crumble pomme-cannelle	Salade de kiwis	Eclair à la pistache
	Goûter	Cœurs de France	Brioche pralines	Lunettes à la framboise	Petits Suisses	Blanc-manger	Pain d'épices	Financier amandes
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
		Pizza Reine	Gratin de côtes de bettes	Omelette aux herbes et tomate provençale	Cannelloni Padrone sauce tomate	Tomme vaudoise	Acras de morue sauce tartare	Café complet
			Jambon chaud au Porto	Pommes de terre sautées	Salade verte	Pommes de terre grenaille	Julienne de légumes	
		Œufs à la neige	Ananas au sirop	Crème caramel	Pomme au four	Salade d'oranges	Séré abricots	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