

		Ascension				Fête des mères		
		lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10	samedi 11	dimanche 12
M I D I	Les entrées	Crème de cerfeuil	Potage minestrone	Potage Crécy	Salade de champignons à la grecque	Potage de cresson	Potage taillé	Asperges vertes sauce mousseline
	Le Marché	Pavé de lieu jaune sauce vierge	Cheeseburger	Filet de truite aux amandes	Tartare de bœuf	Saltimbocca de dinde	Côtes d'agneau grillées aux herbes aromatiques	Demi-coquelet à la diable
		Riz venere	Pommes de terre frites	Boulgour	Pommes de terre country	Penne pesto	Flageolets	Ecrasé de pommes de terre
		Aubergines au four	Epinards en branches	Wok de légumes	Crudités	Brocolis	Laitue braisée	Jardinière de légumes
	Les moments de toujours	Cordon bleu de dinde	Gratin de fruits de mer	Steak de bœuf haché	Poitrine de veau aux pistaches	Filets de perches sauce tartare	Rôti de porc au thym et citron	Filet de turbot coulis d'étrilles
		Purée de pommes de terre	Riz thaï	Pommes de terre Williams	Tagliatelle	Pommes de terre frites	Lentilles vertes	Quinoa
		Chou romanesco	Julienne de légumes	Haricots plats persillade	Tomate rôtie	Salade verte	Céleri-rave	Courgette farcie
	...Sur le pouce!	Spaghetti sauce bolognaise et salade verte	Nems végétariens et salade verte	Tarte provençale et salade verte		Salade de tomates et mozzarella		
	Les desserts	Salade d'ananas	Coupe glacée pistache-chocolat	Faiselle coulis de fraises	Mirabelles au sirop	Salade de fruits	Nougat glacé	Charlotte aux fraises
	Goûter	Brownies	Salades de fruits	Roulé myrtilles	Petits Suisses	Cake marbré	Corbeille de fruits	Salade de melon
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
		Flamiche aux poireaux	Gratin de chou-fleur	Lasagnes épinards et saumon	Croque-Monsieur	Œufs à la Florentine	Spaghetti bolognaise	Assiette de charcuterie
		Salade de betteraves	Assiette de jambon blanc	Salade de rampon	Salade verte		Fromage râpé	Plateau de fromages
		Crème brûlée	Riz au lait	Pêche au sirop	Tarte Alsacienne	Yoghourt aux myrtilles	Séré au miel	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