



Menus du 13 mai au 19 mai 2024



		lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17	samedi 18	dimanche 19
M I D I	Les entrées	Potage garbure	Velouté d'asperges	Crème de petits pois à la menthe	Bouillon de petites pâtes	Potage Parmentier	Potage de céleri	Terrine de campagne
	Le Marché	Dos de dorade coulis de pequillos	Burger de bœuf sauce Satay	Escalope de dinde à la crème	Polpettone coulis de tomates	Cuisse de poulet rôtie au jus	Dos de cabillaud sauce vierge	Roast-beef au four
		Riz thaï	Pommes de terre country	Polenta moelleuse	Gnocchi à la romaine	Spaghetti tomate	Quinoa	Pommes de terre boulangère
		Curry de légumes	Salade verte	Bâtonnets de carottes	Epinards en branches	Brocolis vapeur	Vert de bettes	Bâtonnière de carottes
	Les moments de toujours	Saucisse de veau aux oignons	Filet de flétan sauce hollandaise	Emincé de canard aux figues	Langue de bœuf sauce ravigote	Pavé de saumon à l'estragon	Emincé de volaille au curry	Cuisse de pintade aux raisins
		Pommes de terre frites	Riz basmati	Tagliatelle vertes	Pommes de terre vapeur	Blé gourmet	Riz Casimir	Semoule couscous
		Haricots verts	Emincé de poireaux	Haricots beurre persillade	Tomate rôtie	Courgettes sautées		Tajine de légumes
	...Sur le pouce!	Panini poulet légumes confits et salade verte	Ravioli ricotta épinards et salade verte	Assiette libanaise et salade verte	Pizza aubergines et salade verte	Moussaka et salade verte		
	Les desserts	Salade de kiwis	Coupe glacée abricot-poire	Mousse de fruits exotiques	Tartelette aux myrtilles	Crème catalane	Banane	Coupe de fraises chantilly
	Goûter	Brioche Nanterre	Tuiles aux amandes	Beignets aux pommes	Crème dessert chocolat	Salade de fruits	Lunettes à la framboise	Petits fours
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
		Quiche lorraine	Rôti de dinde au jus	Risotto aux crevettes et céleri rave	Ravioli ricotta épinards	Viennes en cage	Omelette aux poivrons et tomates provençales	Feuilleté au fromage
		Salade verte	Gratin de brocolis	Grana Padano	Salade de rampon	Assiette de crudités	Pommes de terre sautées	
		Crème pistache	Ile flottante	Salade de mangues	Abricots au caramel	Bavarois fruits rouges	Yoghourt 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