

	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27	samedi 28	dimanche 29
Midi	Potage cultivateur	Crème de cerfeuil	Bouillon de vermicelles	Crème de courgettes	Crème de carottes et coriandre	Crème d'aubergines	Mousse de canard au Porto
	Calamars à la romaine	Cordon bleu de dinde	Filet de merlu au vin blanc	Pavé de lentilles vertes	Tajine de poulet au citron confit	Cuisse de poulet aux herbes	Dos de bar grillé
	Sauce tartare	Pommes de terre country	Lentilles corail	Boulgour	Blé gourmet	Purée de patates douces	Risotto crémeux
	* Salade verte	Brocolis vapeur	Wok de légumes asiatiques	Epinards en branches	Cocotte de légumes	Tomate rôtie	Endive braisée
	Saltimbocca de dinde à la sauge	Filet de truite meunière	Cuisse de canette et son jus	* Steak haché et son jus	Dos de cabillaud sauce au beurre blanc	Emincé de cheval au paprika	* Sauté de porc au curry
	Spaghetti	Pommes de terre vapeur	Gnocchi à la romaine	Pommes de terre frites	Riz thaï	Nouilles	Ecrasée de pommes de terre
	Ratatouille	Bâtonnière de carottes	Choux de Bruxelles	Haricots beurre persillade	* Fondue de poireaux	Navets confits	Epinards en branches
	Clémentines	Coupe glacée passion-framboise	Salade de fruits	Vermicelles de marrons	Entremets 3 chocolats	Salade de kiwis	Eclair à la pistache
Goûter	Verrine rhubarbe-fraise	Yoghourt aux fraises	Crêpes au sucre	Salade de mangues	Corbeille de fruits	Crème caramel	Tuile aux amandes
Soir	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	
	Tarte épinards et chèvre	Œufs brouillés concassé de tomates	Tagliatelle sauce carbonara	Croûte au fromage	Gratin de chou-fleur	Acras de morue	Rösti farcis au fromage
	* Salade de mâche	Pommes de terre sautées	Fromage râpé	Salade verte	Rôti de dinde et son jus	Julienne de légumes	
	Crème praliné	Pruneaux au vin	Pêche au sirop	Poire au vin	Quatre-quarts aux pommes	Yoghourt	Compote pomme-cassis

Les origines des viandes des menus sont disponibles à la cafétéria
Les clients peuvent se renseigner auprès du personnel concernant les allergènes.

*:Produits GRTA