

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25	samedi 26	dimanche 27
Midi	Salade de carottes râpées	Salade de tomates	Salade d'endives	Taboulé à l'orientale	Salade verte	Salade de céleri rémoulade	Melon au Porto
	Penne sauce bolognaise	Focaccia jambon cru	Pâté en croûte de volaille	Lasagnes végétariennes	Assiette de dinde froide sauce tartare		
			Crudités				
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Macédoine de légumes		
	Sauté de veau à l'origan	Pavé de truite de mer à l'estragon	Cuisse de poulet basquaise	Steak de bœuf haché	Filets de perche sauce tartare	Côtes de porc à la sauce charcutière	Gambas sautées à la provençale
	Pommes de terre Williams	Riz pilaw	Penne	Purée de pommes de terre	Pommes de terre frites	Cornettes	Riz thaï
	Côtes de bettes persillade	Fenouil au four	# Haricots verts persillade	Brocolis		Carottes vapeur	Duo de courgettes
	Crème pistache	Coupe glacée cassis & framboise	Salade de kiwis	Crème pralinée	Bavarois au citron	Pastèque	Mousse passion
Goûter	Salade d'ananas	Pêche blanche	Strudel aux pommes	Pastèque	Corbeille de fruits	Petits Suisses	Pot de glace
Soir	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	
	# Quiche aux courgettes	Pâté en croûte de volaille	Œufs brouillés et concassé de tomates	Salade de riz et cocktail de crevettes	Macédoine de légumes	# Saucisse végétarienne	Café complet
	Salade de betteraves cuites	Crudités	Salade verte		Rôti de dinde au jus	Gratin de chou-fleur	Plateau de fromages
	Blanc-manger coco	Tiramisu	Flan au caramel	Abricots	Tarte à la genevoise	Kouglof	Compote pomme-poire

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