

	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16	samedi 17	dimanche 18
<b>Midi</b>	Bouillon de petites pâtes	Crème Dubarry	Crème de tomates	Soupe au pistou	Crème de pois cassés	Potage taillé	Légumes à la grecque
	Tagliatelle aux asperges vertes	Quiche au fromage	Curry de pois chiches aux légumes	Gratin de macaronis et jambon blanc	Saucisson brioché		
	Salade verte	Crudités	Riz thaï	Salade verte	Salade verte		
	Rôti de porc aux pruneaux	Filet de limande meunière	Steak de bœuf haché et son jus	Poulet rôti mariné au paprika	Pavé d'espadon à l'ail des ours	Blanquette de veau à l'ancienne	Choucroute de la mer
	Pommes de terre grenaille	Riz basmati	Farfalle au beurre	Pommes de terre frites	Blé gourmet aux légumes	Riz pilaw	
	Tomate au four	# Fonds d'artichauts	Navet au jus	Ratatouille		Carottes Vichy	
	Salade de kiwis	# Coupe glacée poire-cassis	Faisselle coulis de mûres	Banane	Compotée d'abricots	Salade d'ananas au basilic	Eclair café
<b>Goûter</b>	Brioche pépites de chocolat	Lunettes à la framboise	Corbeille de fruits	Sacristain	Madeleine	Crème pistache	Palets aux raisins
<b>Soir</b>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	
	Quiche au fromage	Omelette aux herbes et tomate à la provençale	Endives gratinées au jambon	Saucisson brioché	Fusilli sauce carbonara	Gratin de poireaux	Café complet
	# Salade de betteraves cuites	Toast		Salade de mâche	Fromage râpé	Assiette de viande séchée	Plateau de fromages
	Crème caramel	Pomme au four	Semoule à l'orange	Yoghourt aux fruits	Séré au miel	Pudding à la diplomate crème anglaise	Compote de pommes

**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