

SAINT VALENTIN

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15	samedi 16	dimanche 17	
M I D I	Les entrées	*Crème de courge	Potage aux poireaux et *pommes de terre	Potage de cresson	Mousseline de Saint-Jacques, coulis de homard	Bouillon de vermicelles	Potage d'orties	Paté de campagne
	Les moments de toujours	Paleron de bœuf braisé	Filet de truite aux amandes	Saucisson vaudois	Carré de veau confit aux cèpes	Gratin de morue	Emincé de bœuf aux poivrons	Suprême de volaille et son jus
		Pommes de terre purée	Riz pilaw	Lentilles vertes	Purée de patates douces citron vert	*Pommes de terre	Farfalle	Pommes de terre frites
		Courgettes vapeur	Epinards hachés	Carottes vapeur	Tian de courgettes	Brocolis	*Dés de courge	Choux de Bruxelles
Les desserts	Salade de kiwis	Crème caramel	Faisselle coulis de framboises	Symphonie chocolat marc de champagne	Mousse aux myrtilles	Salade d'oranges	Baba au rhum	
Goûter	Madeleines	Bugnes	Cake aux fruits confits	Clémentines	Sablé	Pain d'épices	Palets aux raisins	
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	
		Tarte aux poireaux	Gratin de choux-fleurs	Tomme vaudoise	Tarte au thon et tomates	Cannelloni ricotta épinard sauce crème	Croûte aux champignons	Crêpes farcies au jambon sauce poulet
			Jambon chaud sauce Porto	Pommes de terre grenaille vapeur	*Salade de betteraves	Grana Padano	Salade verte	
		Œufs à la neige	Biscuit de Savoie	Pruneaux au vin	Séré coulis de framboises	Pommes au caramel	Crème catalane	Compote

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

*:Produits GRTA