

VENDREDI SAINT

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19	samedi 20	dimanche 21	
M I D I	Les entrées	Potage de courgettes	Bouillon de petites pâtes	Crème de tomates	Soupe au pistou	Crudités assorties	Potage taillé	Asperges vertes sauce mousseline
	Les moments de toujours	Paleron de bœuf* "façon 7 heures"	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	Gigot d'agneau aux herbes
		Purée de pommes de terre*	Riz basmati	Farfalle au beurre	Pommes de terre frites	Pommes de terre vapeur	Riz pilaw	Gratin de pommes de terre*
		Brocolis	Fenouil au four	Laitues braisées	Jardinière de légumes	Ratatouille	Carottes	Haricots verts persillade
Les desserts	Salade de kiwis	Coupe glacée poire-cassis	Faisselle coulis de mûres	Banane	Compotée d'abricot	Salade d'ananas au basilic	Financier fraise et rhubarbe vanillé	
Goûter	Cake au chocolat	Lunettes à la framboise	Corbeille de fruits	Sacristain	Madeleine	Crème pistache	Palets aux raisins	
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	
		Quiche au fromage	Omelette aux herbes tomate à la provençale	Endives gratinées au jambon*	Saucisson brioché	Penne sauce carbonara	Gratin de poireaux	Café complet
		Salade de betteraves cuites*	Pommes de terre sautées		Salade de mâche	Fromage râpé	Assiette de viande séchée	Plateau de fromage
		Crème caramel	Pommes au four	Semoule à l'orange	Yoghourt aux fruits	Séré au miel	Pudding à la diplomate crème anglaise	Compote de pommes

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

*:Produits GRTA