



	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14	samedi 15	dimanche 16
--	----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

M  
I  
D  
I

<b>Les entrées</b>	Carpaccio de melon et jambon cru	Potage de fèves vertes	Potage de légumes verts	Crème d'asperges	Soupe au pistou	Crème de tomates	Terrine de cabillaud sauce mousseline
<b>Les moments de toujours</b>	Longe de veau aux trompettes	Pavé de saumon à l'estragon	*Steak de bœuf haché	Cuisse de poulet panée	Filets de perche sauce tartare	Pojarski de veau	Suprême de pintade à l'oseille
	Gnocchi de pommes de terre	Riz mélangé	Penne	Blé gourmet aux légumes	Pommes de terre frites	Polenta moelleuse	Gratin de pommes de terre
	Cocotte de légumes	Epinards en branches	Brocolis		*Salade verte	Haricots plats persillade	Carottes Vichy
<b>Les desserts</b>	Finger douceur à la brousse de brebis et abricots	Coupe glacée vigneronne	Pastèque	Banane	Bavarois au citron	Melon	Mousse passion

G  
O  
Û  
T  
E  
R

<b>Goûter</b>	Salade de fruits	Pêche blanche	Strudel aux pommes	Cake au thé vert	Corbeille de fruits	Kouglof	Tuiles aux amandes
---------------	------------------	---------------	--------------------	------------------	---------------------	---------	--------------------

S  
O  
I  
R

<b>Sur le tard</b>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Tarte aux légumes du soleil	Ravioli ricotta épinards	Œufs brouillés et concassé de tomates	Saucisson brioché sauce Porto	Macédoine de légumes	Tortilla de pommes de terre	Spaghetti *sauce bolognaise
	*Salade de betteraves cuites	Fromage râpé	Vert de bettes	Laitues braisées	Assiette de rosbeef	Confit de poivrons et chorizo	Grana Padano
	Blanc-manger coco	Séré au miel	Flan au caramel	Crème pralinée	Tarte aux pommes	Yoghourt aux fruits	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