

	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14	samedi 15	dimanche 16	
M I D I	Les entrées	Carpaccio de melon et jambon d'Italie	Potage de fèves vertes	Potage de légumes verts	Crème d'asperges	Soupe au pistou	tartare de tomate, guacamole et crevettes coriandre	Terrine de cabillaud sauce mousseline
	Les moments de toujours	Longe de veau aux trompettes	Pavé de saumon à l'estragon	Steak de bœuf haché	Cuisse de poulet panée	Filets de perche sauce tartare	Arrostini de veau aux girolles	Suprême de pintade à l'oseille
		Gnocchi de pommes de terre	Riz mélangé	Penne	Blé gourmet aux légumes	Pommes de terre frites	Pan Cake de pomme de terre	Gratin de pommes de terre
		Cocotte de légumes	Epinards en branches	Brocolis		Salade verte	petits légumes glacés	Carottes Vichy
Les desserts	Finger douceur à la brousse de brebis et abricots	Coupe glacée vigneronne	Pastèque	Banane	Bavarois au citron	contraste chocolat passion et piña colada	Mousse passion	
Goûter	Salade de fruits	Pêche blanche	Strudel aux pommes	Cake au thé vert	Corbeille de fruits	Kouglof	Tuiles aux amandes	
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
		Tarte aux légumes du soleil	Ravioli tofu basilic	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