

	lundi 03	mardi 04	mercredi 05	jeudi 06	vendredi 07	samedi 08	dimanche 09	
<b>M I D I</b>	<b>Les entrées</b>	Potage Célestine	Crème d'asperges	*Potage Parmentier	Potage taillé	Crème de bolets	Crème de lentilles corail	Salade d'endives au roquefort
	<b>Les moments de toujours</b>	Pot-au-feu	Filet de cabillaud à l'aneth	Longeole	Escalope de dinde viennoise	Gambas sautées à la provençale	Baeckeoffe de bœuf	Emincé de veau à la zurichoise
			Riz basmati	Lentilles vertes	Nouilles	Riz mélangé	Purée de pommes de terre	Rösti
			Fenouil au four	Méli-mélo de carottes	Brocoli vapeur	*Céleri en cubes	Jardinière de légumes	Haricots verts
<b>Les desserts</b>	Fromage blanc et coulis de myrtilles	Coupe glacée citron-fraise	Île flottante	Crème brûlée	Parfait vanille	Tarte paysanne	Choux chantilly	
<b>Goûter</b>	Pain au lait et plaque de chocolat	Corbeille de fruits	Muffins chocolat	Clémentines et Saint-Nicolas	Oreillons aux abricots	Cake au thé vert	Petits fours	
<b>S O I R</b>	<b>Sur le tard</b>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
		Tarte carottes coco	Cannelloni ricotta épinards	Œufs brouillés au saumon fumé	*Endives au jambon	Tomme vaudoise chaude	Gratin de côtes de bettes	Crêpes farcies au jambon
		*Salade verte	*Salade de mâche			Pommes de terre grenaille vapeur	Assiette de salami	
		Compote d'abricots	Pudding à la diplomate	Compotée de rhubarbe	Gâteau de semoule	Pomme au four	Poire au vin	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