

MENUS

Menus du 09 octobre au 15 octobre 2017

	lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13	samedi 14	dimanche 15	
M I D I	Les entrées	Crème de champignons	Soupe au pistou	Crème d'aubergines	Soupe Harira	Crème de lentilles	*Potage de légumes verts	Aspic œuf-jambon
	Les moments de toujours	Epaule d'agneau confite	Dos de dorade provençale	*Carré de porc au four	*Bœuf bourguignon	Filet de limande meunière	Coq au vin façon grand-mère	Emincé de veau Zurichois
		Semoule couscous	Riz basmati	Purée de patates douces	Flageolets	Riz pilaw	*Gratin de pommes de terre	Galette "rösti"
		Tajine de légumes	Courgettes sautées	Haricots verts	*Carottes bâtonnets	Fenouil au four	Tomate confite	Haricots plats persillade
Les desserts	Ananas au kirsch	Compotée de rhubarbe & pain grillé	Pruneau au vin	Mousse fraises	Coupe glacée mangue-citron	Crumble pommes cassis	Tarte figues et fromage blanc	
Goûter	Clafoutis aux cerises	Cake marbré	Pain d'épices au miel	Corbeille de fruits	Duo de raisins	Salade de fruits	Rocher coco	
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
		Risotto aux fruits de mer	Tarte carottes coco	Cervelas grillés	*Lasagne de bœuf	Strudel aux légumes, concassé de tomates	Gratin d'endives au jambon	Café complet
			*Salade verte	*Pommes de terre sautées et laitue		*Salade de mâche		Plateau de fromage
		Pêche au sirop	Prunes	Crème caramel	Séré à la framboise	Semoule à l'orange	Pudding diplomate	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