

	lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13	samedi 14	dimanche 15	
M I D I	<b>Les entrées</b>	Potage taillé	Crème Dubarry	Potage de pois cassés	Soupe de la Mère Royaume	Potage chorba	Œuf mayonnaise	
	<b>Les moments de toujours</b>	Tripes à la tomate	Filet de bar au four sauce nantaise	Emincé de dinde au curry madras	Joue de porc à la genevoise	Filet de saumon sauce béarnaise	Papet vaudois	Ragoût de lapin à la moutarde
		Pommes de terre vapeur*	Boullgour	Tagliatelle verte	Gratin de pommes de terre	Riz basmati		Fusilli
		Bâtonnets de carottes	Céleri au curry	Haricots beurre persillade	Courges en dés	Courgettes sautées		Panais confit
<b>Les desserts</b>	Salade de pamplemousse	Poire au vin rouge	Mousse passion	Tarte à la rhubarbe	Crème catalane*	Coupe glacée pistache-fraise	Entremets Mont-Blanc	
<b>Goûter</b>	Yoghourt	Sablé Nantais*	Brioche praline*	Clémentines	Rocher coco	Salade de kiwis	Brioche couronne*	
S O I R	<b>Sur le tard</b>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage		
	Tarte au thon et câpres	Ravioli aux légumes	Croûte au fromage	Gratin de courge et patate douce*	Fromage frais aux herbes et pommes de terre	Lasagnes de bœuf*		
	Salade de mâche*	Grana Padano	Crudités		Assiette de jambon blanc*		Plateau de fromages	
	Gâteau aux carottes *	Blanc-manger	Compotée de pêches	Biscuit de Savoie et crème anglaise*	Abricot au sirop	Pomme au four*	Compote de pommes-cassis	

L'astérisque (#) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison.

Pour des raisons sanitaires, nous recourons à des bouillons et fonds industriels sans allergènes ne répondant pas aux exigences du label Fait Maison. Les origines des viandes des menus sont disponibles à la cafétéria. Les clients peuvent se renseigner auprès du personnel concernant les allergènes.

\*:Produits GRITA