



regio•garantie



Menus du 03 février au 09 février 2025



Fondue à Notre Dame
Fondue à Plantamour

Fondue
à la Coccinelle

	lundi 03	mardi 04	mercredi 05	jeudi 06	vendredi 07	samedi 08	dimanche 09	
M I D I	Les entrées	Crème de courgettes	Potage poireaux pommes de terre*	*Soupe à l'oignons*	Potage de cresson	Bouillon vermicelle	Potage carottes coriandre	Dés d'avocat au saumon fumé
	Les moments de toujours	*Pot-au-feu	Koulibiak de saumon	Cuisse de pintade aux raisins	Longeole	Gratin de morue*	*Emincé de bœuf aux olives	Caille farcie aux raisins
				Cornettes	Lentilles vertes*	Pommes de terre*	Polenta moelleuse*	Risotto crémeux*
			Salade verte*	Salsifis persillade	Carottes vapeur	Brocolis	Dés de courge*	Cocotte de légumes
Les desserts	Ananas au sirop	Crème caramel*	Salade d'orange à la cannelle	Clémentines	Mousse myrtille	Salade de fruits	Forêt Noire*	
Goûter	Madeleines*	Muffins	Cake aux fruits confits*	Tarte aux pommes*	Sablé	Pain d'épices*	Sacristain	
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	
		Strudel de légumes	Gratin de pommes de terre*	Croûte aux champignons	Spaghetti sauce tomate	Tomme Vaudoise	Tarte au thon et tomate	Café complet*
			Jambon chaud, sauce Porto*	Salade verte	Grana padano	Pomme de terre grenaille	*Salade de betterave	
		Œuf à la neige	Salade de fruits	Crème Catalane*	Pruneau au vin	Pommes au caramel*	Séré coulis de framboise	* Compote pomme-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 GRTA