



regio•garantie



Menus du 10 mars au 16 mars 2025



	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14	samedi 15	dimanche 16	
M I D I	Les entrées	Bouillon vermicelle	Crème de tomate	Soupe du chalet	Crème d'aubergines	Potage taillé	*Crème de céleri	Mousseline de poissons
	Les moments de toujours	Pot-au-feu	Filet de bar sauce Nantaise	Poulet rôti au jus	Langue de bœuf sauce ravigote	Filet de merlu meunière	Emincé de veau Zurichois	Ragout de lapin à la sauge
			Riz mélangé	Nouilles	Pomme de terre vapeur*	Quinoa	Rösti	Polenta moelleuse*
			Compoté de fenouil à la badiane	Haricots verts persillade	Carottes vapeur	Courgettes sautées	Chou vert émincé	Ratatouille
Les desserts	Litchis au sirop	Coupe glacé citron fraise	Faiselle coulis de fraises	Pot de crème chocolat *	Entremet à l'orange	Gâteau au marron, crème anglaise*	Tartelette citron	
Goûter	Biscuit roulé aux myrtille*	Crème chocolat*	Financier*	Cake noisette*	Corbeilles de fruits	Salade de kiwi	Palets aux raisins*	
S O I R	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage		
	Tarte poireaux*	Gratin de côtes de bette *	Omelettes aux herbes	Chipolatas de veau grillée	Gratin de macaroni au jambon*	Feuilletée épinards et champignons	Hachis parmentier*	
	*Salade de betterave	Assiette de pastrami	Tomate et *pommes de terre sautés*	Poêlée de légumes	Salade verte*		Salade verte*	
	Yoghourt aux fruits	Pudding abricot*	Pomme au four*	Tartes aux poires*	Séré au miel	Mirabelle au sirop	Compote pomme-fraise*	

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