

	lundi 30	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04	samedi 05	dimanche 06	
M I D I	Les entrées	Salade de carottes râpées	* Salade de betteraves	Salade verte et maïs*	Buffet de salade	Salade verte*	Salade de concombres* * Caponata de légumes	
	Les moments de toujours	* Steak haché et son jus	Paëlla de poissons et crevettes	Sauté de dinde aux olives	Assortiments de grillades	Filet de dorade beurre blanc	Escalope de poulet tandoori	Rôti de veau aux pleurotes
		Flageolets		Cornettes		Blé gourmet aux légumes	Purée de patates douces	* Polenta grillée
		Cocotte de légumes		Haricots plats			Carottes vapeur	Haricots verts
Les desserts	Coupe de fraises chantilly	Pêche plate	Banane	Panna cotta* coulis passion	Coupe de sorbet mangue & fraise	Nectarine	Entremets aux mangues* coulis de framboises	
Goûter	Sablé*	Séré coulis de mûres	Yoghourt aux fruits	Glace gobelet	Salade de fruits	Crumble * pommes & pêches	Petits fours	
S O I R	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	
	Tarte au thon et courgettes	Flan de brocolis à la tomate	Salade de pommes de terre et cervelas	* Lasagnes de bœuf *	Pâté en croûte Richelieu	Farfalle aux crevettes et céleri	Café complet*	
	Salade verte*	Assiette de jambon blanc*		Fromage râpé	Assiette de crudités	Fromage râpé	Plateau de fromages	
	Crème moka*	Riz au lait*	Café liégeois glacé	Salade de kiwis	Tiramisu*	Crème catalane*	Compote*	

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