



## Menus du 11 août au 17 août 2025

### semaine 33

### BARBECUE



	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15	samedi 16	dimanche 17
--	----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

<b>M I D I</b>	<b>Les entrées</b>	* Salade de tomates	Taboulé	Salade d'endives	Buffet de salades	Salade de pommes de terre et poivrons	* Salade de feuilles de chêne rouge	Melon au jambon
	<b>Les moments de toujours</b>	Cuisse de canette aux figues	Dos de lieu noir sauce curry	Filet de poulet rôti au four	Assortiment de grillades	Pavé de saumon sauce citron	Schüblig grillé	Filet de rouget
		* Polenta moelleuse	Riz thaï	Purée de patates douces et citron vert		Lentilles corail coco	Galette de rösti	Quinoa
		Haricots verts	Fenouil braisé	* Courgettes sautées		Brocolis	Bâtonnets de carottes	Ratatouille*
<b>Les desserts</b>	Salade d'ananas	Coupe glacée Assortis	Bavarois passion-coco*	Pastèque	Coupe glacée poire-chocolat	Nectarine	Tutti frutti*	
<b>Goûter</b>	Palets aux raisins*	Brugnon	Carottes cake*	Pot de glace	Corbeille de fruits	Sablé nantais*	Salade de mangues	
<b>S O I R</b>	<b>Sur le tard</b>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
		* Pizza Reine	* Salade niçoise	Salade de pâtes concombre et dinde fumée	Aubergines à la parmigiana	Tomates farcies thon et macédoine de légumes*	Vol au vent aux champignons	Café complet *
		Salade de mâche		* Salade verte				Plateaux de fromage
		Crème au caramel*	Quatre-quarts* aux pommes	Salade de fruits	Yoghourt grec au miel	Tarte aux pommes*	Opéra café*	Compote de pomme

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