



Menus du 20 octobre au 26 octobre 2025



		lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24	samedi 25	dimanche 26
M I D I	Les entrées	Crème de champignons	Crème de carottes à la coriandre*	Bouillon aux vermicelles	Crème de tomates	Potage Vichyssoise	Crème de lentilles corail	Salade d'endives au roquefort
	Les moments de toujours	Poulet rôti et son jus	Dos de cabillaud à l'aneth	Pot-au-feu et ses légumes*	Boudin noir	Pavé de truite de mer à l'estragon	Cuisse de canard	Civet de cerf
		Pommes de terre frites*	Riz mélangé		Purée de pommes de terre *	Blé gourmet aux légumes	Polenta moelleuse*	Spätzli
		Fonds d'artichauts	Fenouil au four		Pommes (fruits) sautées		Carottes bâtonnet*	Choux de Bruxelles
	Les desserts	Crème café*	Faisselle coulis de fruits rouges	Mousse de fruits * et mangue	Salade d'agrumes	Coupe glacée poire Belle-Hélène	Banane	Choux à la chantilly*
	Goûter	Gâteau de Savoie*	Duo de raisins	Prunes	Petits Suisses	Clémentines	Brioche Nanterre*	Tuiles aux amandes*
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage*
		Quiche lorraine	Œufs florentine	Spaghetti sauce tomate basilic	Gratin de chou-fleur et jambon blanc*	Aubergines parmigiana	Gratin dauphinois*	Café complet*
		Salade verte*		Fromage râpé		Viande hachée à la tomate	Haricots verts persillés	Plateau de fromages
		Mirabelles	Tarte au citron meringuée*	Yoghourt aux fraises	Pudding aux abricots*	Crêpes Suzette	Blanc battu et madeleine*	Compote de pomme/poire

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