

Menus du 16 mars au 22 mars 2026

Raclette PI+ND

Raclette Coc

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20	samedi 21	dimanche 22
--	----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

M I D I	Les entrées	Crème de courgettes	Crème de petit pois	Bouillon vermicelle	Crème de carottes et coriandre	Potage taillé	Crème de cerfeuil	Saumon en Bellevue
	Les moments de toujours	Saltimbocca de dinde à la sauge	Filet de truite aux amandes	Cuisse de canette au jus	Steak haché et son jus	Filet de limande meunière	Emincé de cheval au paprika	Suprême de poulet jaune aux champignons
		Cornettes	Riz Thai	Gnocchi à la romaine	Pommes de terre frites	Riz à la tomate	Nouillettes	Pommes de terre Williams
		Tomates provençales	Bâtonnière de carottes	Choux de Bruxelles	Haricots beurre persillade	Fonds d'artichauts	Navet au jus	Haricots plats
Les desserts	Pommes au four	Yogourt abricots	Crème caramel	Salade de fruits	Coupe glacée vanille chocolat	Salade de kiwi	Opéra café	
Goûter	Sablé aux amandes	Beignets framboise	Crêpes au sucre	Verrine crème de marron	Corbeille de fruits	Crème vanille	Tuile aux amandes	
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	
		Tarte au thon et câpres	Œufs florentines	Tagliatelle sauce carbonara	Acras de morue	Gratin de choux fleur	Croûte au fromage	Feuilletée à la reine
		Salade de mâche		Fromage râpé	Julienne de légumes	Rôti de dinde au jus	Salade verte	Salade verte
		Crème pralinée	Pruneau au vin	Ypghourt aux fruits	Petit pot de crème chocolat	Gâteau de Savoie	Poire au thé	Compote pomme-banane

Les origines des viandes des menus sont disponibles à la cafétéria. Les clients peuvent se renseigner auprès du personnel concernant les allergènes.