

## Menus du 20 avril au 26 avril 2026

		lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24	samedi 25	dimanche 26
<b>M I D I</b>	<b>Les entrées</b>	Crème d'aubergines	Potage Crécy	Crème de haricots blancs	Potage taillé	Potage de petites pâtes	Potage cultivateur	Salade d'endives aux noix et roquefort
	<b>Les moments de toujours</b>	Emincé de bœuf au poivre	Filet de Saint-Pierre au poivre	Cuisse de poulet et sa sauce basquaise	Hachis parmentier	Filet de sébaste et sa sauce nantaise	Sauté de porc à la sauge	Cocotte de veau façon Marengo
		Pomme de terre frites	Riz basmati	Cornettes		Blé gourmet	Lentilles vertes	Purée de patates douces
		Wok de légumes	Fonds d'artichauts	Poivrons mélangés	Salade verte	Haricots verts	Carottes vapeur	Ratatouille
<b>Les desserts</b>	Pêche au sirop	Coupe glacée abricots	Salade de fruits	Mousse passion et citron vert	Coupe glacée passion framboise	Coupe de fraises au sucre	Entremets choco-marrons	
<b>Goûter</b>	Biscuit sablé marbré	Pain viennois et plaque chocolat	Yoghourt aux fraises	Palets aux raisins	Petits Suisses	Beignet aux pommes	Pâtes de fruits	
<b>S O I R</b>	<b>Sur le tard</b>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	
		Ravioli à l'ail des ours	Œufs brouillés concassé de tomates	Endives au jambon gratinées	Croûte aux champignons	Rôti de dinde au jus	Tarte épinards et chèvre	Café complet
		Fromage râpé	Pommes de terre sautées			Gratin de pommes de terre	Salade de betteraves	Assiette de fromages
		Crème moka	Salade de mangues	Semoule aux raisins	Salade d'ananas	Poire au vin	Crème catalane	Compote

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