

Menus du 13 juillet au 19 juillet 2026

		lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17	samedi 18	dimanche 19
M I D I	Les entrées	Légumes à la grecque	Salade verte	Salade de tomate et ciboulette	Buffet de salade	Salade d'endives	Salade de carottes cuites à l'orange	Terrine de cabillaud à l'aneth
	Les moments de toujours	Paupiette de veau farcie sauce pistache	Dos de lieu noir grillé et rougail de tomates	Escalope de dinde viennoise	Assortiments de grillades	Filet de plie meunière	Tajine d'agneau au thym	Rôti de porc mariné et son jus
		Petits pois	Riz Basmati	Nouilles		Pomme de terre vapeur	Semoule couscous	Rösti
		Carottes	Ratatouille	Jardinière de légumes		Ratatouille	Légumes couscous	Haricots jaune persillade
	Les desserts	Coupe de fraises chantilly	Citron givré	Faisselle coulis de fruits	Crème caramel	Cassata glacée	Abricots	Parfait glacé arabica
G	Goûter	Sablé breton	Petits Suisses	Banane	Corbeille de fruits	Pêche blanche	Muffins aux myrtilles	Tuiles aux amandes
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
		Tortilla aux pommes de terre	Taboulé aux crevettes	Tomates et courgettes farcies	Tarte aux légumes du soleil	Salade de lentilles et cervelas, gruyère	Tortellini ricotta-épinards à la crème	Café complet
		Salade de mâche		Riz pilaw			Grana Padano	Plateau de fromages
		Pudding à la diplomate	Pastèques	Pot de crème pralinée	Entremets à la rhubarbe	Tarte à la genevoise	Séré au miel	Compote

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