

Menus du 27 juillet au 02 août 2026

01.août

		lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31	samedi 01	dimanche 02
M I D I	Les entrées	Salade feuilles de chêne rouge	Salades de carottes cuites	Céleri rémoulade	Salade verte	Salade de tomates	Buffet de salades	Terrine de poisson sauce cocktail
	Les moments de toujours	Wok de bœuf basilic	Filet de sébaste sauce Nantaise	Steak haché de bœuf	Haut de cuisse grillé a la diable	Filet de limande en tempura	Grillades	Sauté de veau aux chanterelles
		Nouilles Chinoise	Riz façon paëlla	Petits pois	Gnocchi à la romaine	Blé gourmet	Buffet de salade	Spatzli
		Légumes sautées	Poivrons grillés	Carottes Vichy	Haricots verts	Fenouil	Raclette	Cocotte de légumes
	Les desserts	Salade de fruits	Salade d'ananas menthe	Salade de kiwis	Coupe glacée passion fraise	Coco givrée	Framboises et crème double	Baba au limoncello
	Goûter	Spritz	Nectarines	Petits Suisses	Glaces	Corbeille de fruits	Cuchaule	Salade de fruits
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
		Omelettes au fromage	Salade de tomates mozzarella au basilic	Quiche lorraine	Assiette de roosbeef froid et cornichons	Farfalle sauce tomate basilic	Pâté de volaille en croûte	Café complet
		Tomates provençales		Salade verte	Macédoine de légumes	Grana padano	Crudités	Plateau de fromages
		Séré coulis de framboise	Tarte raisinets	Pomme au caramel	Riz au lait vanille	Blanc battu à la mûre	Tiramisu	Compote de pommes

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