

Menus du 14 septembre au 20 septembre 2026

		lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18	samedi 19	dimanche 20
M I D I	Les entrées	Soupe du marché	Potage du chalet	Potage paysan	Bouillon de vermicelles	Potage de lentilles vertes	Velouté de courge	Œuf mimosa
	Les moments de toujours	Suprême de poulet mariné	Dos de cabillaud à l'aneth	Emincé de volaille à la crème	Goulasch de bœuf	Pavé de lieu noir sauce provençale	Jambon fumé	Roti de veau aux champignons
		Semoule couscous	Riz basmati	Farfalle	Ecrasé de pommes de terre	Boulgour aux légumes	Gratin de pommes de terre	Polenta
		Tajine de légumes	Vert de bettes	Brocolis	Navets		Haricots verts	Carottes
	Les desserts	Salade de fruits	Mousse au chocolat	Bavarois aux fruits de la passion	Blanc battu au miel	Crème caramel	Salade de melon	Cheesecake au citron et coulis de fruit rouges
G	Goûter	Beignet aux pommes	Raisins assortis	Corbeille de fruits	Prunes	Cœurs de France	Petits Suisses et spéculoos	Madeleines
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
		Lasagnes d'épinard et ricotta, sauce tomate	Chipolatas de veau grillées	Croûte au fromage	Risotto aux champignons	Omelette au fromage	Aubergines à la parmigiana	Pâté en croûte Richelieu
			Gratin de chou-fleur	Salade verte	Grana Padano	Ratatouille	Viande hachée à la tomate	Crudités
		Pot de crème vanille*	Pudding à la diplomate	Pomme au four	Poire aux épices	Biscuit de Savoie et crème anglaise	Ananas au basilic	Compote pomme-poire

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