

		lundi 03	mardi 04	mercredi 05	jeudi 06	vendredi 07	samedi 08	dimanche 09
M I D I	Les entrées	Crevettes cocktail sauce calypso	Potage de légumes verts	Crème de tomates	Bouillon vermicelles	Crème de courgettes et basilic	Potage chorba	Melon au cassis
	Le Marché	Côtes d'agneau grillées	Burger de bœuf	Escalope de dinde viennoise	Rouleau de printemps	Sauté de veau aux olives	Filet de truite sauce vierge	Cuisse de pintade au jus
		Haricots "coco" à la tomate	Pommes de terre paille	Penne sauce tomate	Riz cantonais	Tagliatelle	Riz venero	Purée de patates douces
		Laitues braisées	Salade verte	Courgettes sautées	Wok de légumes	Ratatouille	Endives braisées	Tomates cerises grappe
	Les moments de toujours	Suprême de volaille jaune aux champignons	Pavé de saumon à l'oseille	Pojarski de veau et son jus sarriette	Ragoût de canard aux olives	Filets de perche sauce tartare	Couscous poulet	Emincé de veau zurichois
		Farfalle	Riz basmati	Gratin dauphinois	Gnocchi à la romaine	Pommes de terre frites		Rösti galette
		Ratatouille	Fenouil braisé	Aubergines confites	Haricots verts	Salade verte		Epinards en branches
	...Sur le pouce!	Quiche lorraine et salade verte	Salade grecque	Gratin de fruits de mer et salade verte	Farfalle sauce gorgonzola et salade verte	Croque-Monsieur et salade verte		
	Les desserts	Charlotte framboises litchis, coulis de framboises	Coupe glacée poire Belle-Hélène	Clafoutis cerises	Crème au citron	Coupe glacée vanille chocolat	Banane	Opéra café
	Goûter	Boule de Berlin	Sablé	Gâteau de Savoie	Corbeille de fruits	Salade de kiwis	Sacristain	Verrine de fraises
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
		Saucisse à rôtir	Fromage fines herbes	Tarte à l'oignon	Salade de riz et thon	Endives au jambon	Penne sauce bolognaise	Café complet
		Lentilles vertes	Pommes de terre grenaille vapeur	Assiette de crudités et quinoa			Fromage râpé	Plateau de fromages
		Nectarine	Salade d'oranges	Salade de fruits	Tarte aux raisinets	Semoule aux pommes	Séré au sucre	Compote

L'astérisque (#) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison. Pour des raisons sanitaires, nous recourons à des bouillons et fonds industriels sans allergènes ne répondant pas aux exigences du label Fait Maison. Les origines des viandes des menus sont disponibles à la cafétéria. Les clients peuvent se renseigner auprès du personnel concernant les allergènes.

*:Produits GRTA