

	lundi 03	mardi 04	mercredi 05	jeudi 06	vendredi 07	samedi 08	dimanche 09
<b>Midi</b>	Crème d'aubergines	Potage de légumes verts	Crème de bolets	Crème de cresson	Potage taillé	Potage de tomates	Terrine de volaille à l'estragon
	#Tortellini ricotta et épinards	Cheeseburger de bœuf	Pizza Reine	Spaghetti bolognaise	Assiette de roastbeef et ses condiments		
	Salade verte			Salade verte			
	Cuisse de canette et son jus	Filet de dorade sauce béarnaise	Blanquette de veau façon grand-mère	Suprême de pintade et son jus de gingembre	Pavé de truite de mer aux amandes	Emincé de bœuf au poivre	Filet de rouget et sa crème safranée
	Semoule couscous	Riz pilaw	#Tagliatelle	#Pommes de terre dauphines	Boulgour	Purée de pommes de terre	Riz mélangé
	Légumes couscous	Brocolis	Courgettes à l'origan	Haricots plats	Ratatouille	#Laitue braisée	Fenouil confit
	Salade de fruits	Compotée d'abricots	Salade de kiwis	Tarte à la rhubarbe	Coupe glacée Pêche Melba	Banane	Charlotte aux fraises
	<b>Goûter</b>	Cœurs de France	Brioche aux pralines	Cookies chocolat	Petits Suisses	Blanc-manger	Pain d'épices
<b>Soir</b>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	
	Pizza Reine	Gratin de bettes et jambon blanc	Hachis parmentier	#Cannelloni ricotta et épinards, sauce tomate	Tomme vaudoise	#Raviolis de bœuf Barolo sauce tomate	#Rösti farcis aux champignons
				Salade verte	Pommes de terre grenaille	Salade verte	
	Œufs à la neige	Yoghourt aux fruits	Crème caramel	Pomme au four	Salade d'oranges	Séré aux abricots	Compote pommes - cassis

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