

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18	samedi 19	dimanche 20
Midi	Soupe aux choux	Bouillon de petites pâtes	Crème de courge	Velouté d'asperges	Crème de pois cassés	Potage de légumes verts	Soupe à l'orge
	Dos de carrelot sauce nantaise	Escalope de dinde viennoise	Chausson de saumon confit d'échalotes	Saucisse végétarienne	Steak de bœuf sauce béarnaise	Sauté de bœuf au gingembre	Blanquette de lotte au curry
	Quinoa	Patates douces confites	Blé gourmet	Spaghetti	Pommes de terre grenaille	Penne	Riz venere
	Endives	Côtes de bettes persillade	Carottes Vichy	Tomate au four	Ratatouille	Haricots beurre	Vert de bettes
	Ragoût de veau à l'origan	Pavé de flétan sauce hollandaise	Steak haché sauce au poivre vert	Potée de lentilles et saucisson vaudois	Truite aux amandes	Rôti de porc et son jus	Tourte à la viande
	Croquettes de pommes de terre	Riz thaï	Nouillettes		Pommes de terre vapeur	Blé gourmet aux légumes	
	Dés de courge au four et cardamome	Aubergines confites au romarin	Haricots verts persillade		Fenouil au four		Courgettes
	Pastèque	Coupe glacée mangue-ramboise	Bavarois pistache-fraise	Poire au vin rouge	Compotée de mangues	Banane	Tourte engadinoise
Goûter	Sablé confiture	Salade d'ananas	Duo de raisins	Gâteau du Vully	Sablé aux amandes	Beignets aux pommes	Petits fours
Soir	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	
	Saucisson en croûte	Œufs mollets florentine	Tarte au fromage	Accras de morue	Feuilleté au jambon	Linguine sauce tomate-basilic	Café complet
	Salade de mâche		Salade verte	Julienne de légumes	Assiette de crudités	Grana Padano	Plateau de fromages
	Crème au caramel	Tarte au raisinée	Compotée de rhubarbe	Crème brûlée	Tiramisu	Yoghourt aux abricots	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.

*:Produits GRTA