



Menus du 14 avril au 20 avril 2025 semaine 16



Vendredi Saint

Dimanche de
Pâques

		lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18	samedi 19	dimanche 20
M I D I	Les entrées	Crème de céleris*	Bouillon de petites pâtes	Potage de pois cassés	Crème de cèpes*	Potage taillé	Crème de tomates*	Pâté en croûte de volaille aux fruits secs
	Les moments de toujours	Saucisse de porc grillé et son jus corsé	Filet de bar et sa sauce vierge	Goulash de bœuf aux poivrons	Pojarski de veau	Risotto aux crevettes et asperges	Emincé de cheval au paprika	Fondant de poulet aux cèpes
		Haricots coco à la tomate*	Mousseline de patate douce au lait de coco	Pommes de terre Duchesse	Petits pois		Pommes de terre purée*	Rösti gratiné au fromage
		Duo de courgettes	Brocolis	Salsifis	Carottes	Salade Mesclun*	Haricots plats	Carottes fanes et fèves pelées
Les desserts	Coupe de banane au citron vert	Nougat glacé	Salade d'oranges	Tarte aux pommes*	Assortiment de glaces	Salade de fruits	Profiteroles au chocolat*	
Goûter	Cookies chocolat *	Petits Suisses	Roulé aux myrtilles*	Mirabelles au sirop	Crème praliné*	Cake au citron*	Cigarettes*	
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
		Tomates farcies	Tarte à l'oignon	Œufs brouillés et saumon fumé	Lasagnes de bœuf	Gratin de chou-fleur*	Feuilleté au jambon et champignons*	Café complet*
		Riz mélangé	Salade verte*	Macédoine de légumes	Salade verte*	Rôti de dinde au jus		
		Poire sirop de badiane	Ile flottante*	Riz au lait*	Crème brûlée*	Strudel aux poires*	Pommes au four*	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