



Menus du 21 avril au 27 avril 2025 semaine 17



Lundi de Pâques

	ſ	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25	samedi 26	dimanche 27
M I D I	Les entrées	Crème d'aubergines	Potage Crécy	Crème de haricots blancs	Potage taillé	Potage de petites pâtes	Potage cultivateur	Salade d'endives aux noix et roquefort
	Les moments de toujours	Emincé de lapin aux olives	Filet de Saint-Pierre au poivre	Cuisse de poulet et sa sauce basquaise	Parmentier d 'effiloché de bœuf	Filet de loup et sa sauce nantaise	Sauté de porc à la sauge	Cocotte de veau façon Marengo
		Polenta moelleuse*	Riz basmati	Cornettes		Blé gourmet	Lentilles vertes*	Purée de patates douces
		Chou romanesco	Fonds d'artichauts	Poivrons mélangés	Salade verte	Haricots verts	Carottes vapeur	Ratatouille*
	Les desserts	Dessert de Pâques	Coupe glacée abricots	Salade de fruits	Mousse passion* et citron vert	Coupe glacée passion framboise	Coupe de fraises au sucre	Entremets choco- marrons*
	Goûter	Biscuit sablé marbré*	Pain viennois et plaque chocolat*	Yoghourt aux fraises	Palets aux raisins*	Petits Suisses	Beignet aux pommes	Pâtes de fruits
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
		Agnolotti à l'ail des ours	Œufs brouillés concassé de tomates*	Endives au jambon gratinées*	Risotto aux champignons	Rôti de dinde au jus	Tarte épinards et chèvre*	Croque-Monsieur*
		Fromage râpé	Pommes de terre sautées*			Gratin de pommes de terre*	Salade de betteraves	Salade verte *
		Crème moka*	Salade de mangues	Semoule aux raisins	Salade d'ananas	Poire au vin	Crème catalane*	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