



Menus du 27 octobre au 02 novembre 2025



		lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31	samedi 01	dimanche 02
M I D I	Les entrées	Bouillon de petites pâtes	Crème de petits pois	Potage Crecy*	Potage Dubarry*	Crème de légumes verts*	Potage Célestine	Terrine de chasse
	Les moments de toujours	Epaule d'agneau confit aux agrumes	Filet de carrelet aux crevettes	Joue de bœuf à la genevoise	Tajine de poulet au citron confit	Filet de merlu pané sauce tomate	Choucroute garnie*	Sauté de veau à l'origan
		Petit pois	Riz pilaw	Ecrasée de pommes de terre *	Semoule couscous	Risotto safrané		Polenta grillée*
		Navet au Miel	Cubes de céleri	Courge sautée*	Courgettes sautées	Fondue de poireaux		Haricots verts persillade
	Les desserts	Abricots au sirop	Ananas au kirsch	Blanc-manger	Coupe glacée vigneronne	Tarte aux pommes*	Clémentines	Truffé chocolat*
	Goûter	beignets au pommes	Petits Suisses	Corbeille de fruits	Spritz*	Compotée de fruits	Pot de crème praliné*	Petits fours*
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	
		Gâteau au fromage*	Friand à la viande et son jus réduit	Endives au jambon*	Cannelloni ricotta épinards	Omelette aux herbes	Gratin de bettes	Galette de sarrasin au saumon fumé
		Salade verte*	Julienne de légumes		Grana Padano	Pommes de terre sautées *	Viande séchée	
		Séré à la framboise	Bavarois à la pistache*	Biscuit de Savoie crème anglaise*	Yoghourt aux fraises	Salade de kiwis	Cake noisettes*	Quartier de pommes cuites flambées

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