

Menus du 26 janvier au 01 février 2026

		lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30	samedi 31	dimanche 01
M I D I	Les entrées	Bouillon de petites pâtes	Crème de tomates	Potage taillé	Crème de champignons	Soupe au Pistou	Potage de carotte et coriandre	Œufs mayonnaise
	Les moments de toujours	Choucroute garnie	Pavé de loup à la provençale	Sauté de porc aigre doux	Poulet rôti aux épices	Pavé de saumon beurre blanc	Joue de bœuf à la Genevoise	Cuisse de canette aux cerises
			Riz mélangé	Cornettes	Gratin de pommes de terre	Blé gourmet	Nouillettes	Semoule couscous
			Fondue de poireaux	Choux de Bruxelles	Carottes vapeur	Epinards à la crème	Jardinière de légumes	Cocotte de légumes
	Les desserts	Ananas au kirsch	Salade de fruits	Clémentines	Banane	Tarte aux poires	Salade de kiwi	Baba au rhum
	Goûter	Cake marbré	Lunettes	Blanc manger	Pudding diplomate	Mandarine	Rocher coco	Palet aux raisins
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	
		Agnolotti à la courge	Galette de polenta, sauce champignons	Omelette aux herbes	Risotto à la courge	Quiche Lorraine	Gratin de côtes de bette	Café complet
		Grana Padano	Salade verte	Pommes de terre sautées et haricots verts	Grana Padano	Salade de betterave	Assiette de mortadelle	
		Crème pistache	Yoghourt	Pommes au four	Séré, coulis de fraise	Poire au vin	Crème brûlée	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.