

## Menus du 02 mars au 08 mars 2026

Fondue PL+ND

Fondue COC

	lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06	samedi 07	dimanche 08
--	----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

	Les entrées	Potage de courge à la cardamome	Crème de panais	Potage poireaux pomme de terre	Bouillon de petites pâtes	Crème Dubarry	Potage taillé	Aspic œuf jambon
<b>M I D I</b>	<b>Les moments de toujours</b>	Paleron de bœuf au vin rouge	Dos de loup aux graines de fenouil	Cuisse de poulet pané sauce citron	Saucisse à rotir	Filet de flétan aux câpres	Rôti de veau jus corsé arabica	Cassoulet de canard
		Pommes de terre purée	Lentilles corail coco	Gnocchi à la romaine	Petit pois	Riz Thai	Gratin de pomme de terre	
		Haricots beuree persillade	Vert de bettes	Choux de Bruxelles	Carottes Vichy	Dés de céleri au curry	Cocotte de légumes	
	Les desserts	Salade d'orange à la cannelle	Coupe glacé pêche-Melba	Faiselle coulis de fraises	Bavarois framboise	Coupe glacé Vigneronne	Blanc battu coulis de rhubarbe	Baba au Rhum
	Goûter	Pain d'épices	Beignet chocolat	Clafoutis Cerises	Corbeille de fruits	Cake marbré	Petits Suisses	Sacristain
<b>S O I R</b>	<b>Sur le tard</b>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	
		Pizza Reine	Lasagne de bœuf	Ris de veau et quenelles aux champignons	*Gratin de poireaux	Spaghetti carbonara	Risotto aux crevettes	Hachis parmentier
		Salade verte		Haricots verts	Assiette de viande séchée	Grana Padano	Salade verte	Salade verte
		Ile Flottante	Yoghourt fraise	Abricot au caramel	Pain perdu, crème Anglaise	Poire au sirop de badiane	Salade de fruits	Compote pomme-fraise

Les origines des viandes des menus sont disponibles à la cafétéria. Les clients peuvent se renseigner auprès du personnel concernant les allergènes.