

Menus du 06 avril au 12 avril 2026

Lundi de Pâques

		lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10	samedi 11	dimanche 12
M I D I	Les entrées	Salade d'écrevisses et asperges sauce cocktail	Bouillon vermicelles	Potage cultivateur	Soupe au pistou	Potage Dubarry	Potage taillé	Salade d'endives au roquefort
	Les moments de toujours	Gibelotte de lapin à la sauge	Filet de limande meunière	Sauté d'agneau à la tomate	Poulet rôti	Pavé d'espadon à l'ail des ours	Sauté de porc au vin rouge	Blanquette de veau à l'ancienne
		Polenta grillée	Lentilles corail	Farfalle au beurre	Pommes de terre frites	Blé gourmet	Polenta moelleuse	Riz pilaw
		Chou romanesco	Vert de bettes	Laitue braisée	Jardinière de légumes	Ratatouille	Haricots verts persillade	Carottes
Les desserts	Moelleux chocolat glace vanille	Coupe glacée vanille-café	Poire au vin d'épices	Banane	Salade de pamplemousse	Salade d'ananas au basilic	Tarte aux pommes	
Goûter	Cake au chocolat	Corbeille de fruits	Pudding diplomate	Sacristain	Madeleine	Crème pistache	Flan citron	
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	
		Quiche au fromage	Feuilleté aux champignons	Omelette aux herbes et tomate provençale	Risotto aux asperges vertes	Penne sauce carbonara	Gratin de poireaux	Café complet
		Salade de betteraves cuites	Salade verte		Salade de mâche	Fromage râpé	Assiette de viande séchée	Assiette de fromages
		Crème caramel	Semoule à l'orange	Quatre-quart aux pommes	Yoghourt pêche	Séré au miel	Pain perdu crème anglaise	Compote de pommes

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