

Menus du 13 avril au 19 avril 2026

		lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17	samedi 18	dimanche 19
M I D I	Les entrées	Crème de céleris	Bouillon de petites pâtes	Potage de pois cassés	Crème de cèpes*	Potage taillé	Crème de tomates	Pâté en croûte et condiments
	Les moments de toujours	Saucisse de porc grillé et son jus corsé	Filet de loup de mer et sa sauce vierge	Goulash de bœuf aux poivrons	Pojarski de veau	Risotto aux crevettes et asperges	Ragoût de cheval au paprika	Fondant de poulet forestière
		Haricots coco à la tomate	Mousseline de patate douce au lait de coco	Pommes de terre Duchesse	Petits pois		Pommes de terre purée	Nouillettes
		Duo de courgettes	Brocolis	Salsifis	Carottes	Salade Mesclun*	Haricots plats	Carottes Vichy
Les desserts	Coupe de banane au citron vert	Sorbet fraise citron	Salade d'oranges	Tarte au fromage blanc	Assortiment de glaces	Salade de fruits	Nougat glacé	
Goûter	Cookies chocolat	Petits Suisses	Roulé aux myrtilles	Mirabelles au sirop	Crème praliné	Cake au citron	Cigarettes	
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	
		Tomates farcies	Tarte à l'oignon	Œufs brouillés et saumon fumé	Lasagnes de bœuf	Gratin de chou-fleur	Feuilleté au jambon et champignons	Saucisson brioché sauce porto
		Riz mélangé	Salade verte	Macédoine de légumes	Salade verte	Rôti de dinde au jus		Salade d'endives
		Poire sirop de badiane	Ile flottante	Riz au lait	Crème brûlée	Strudel aux poires	Pommes au four	Compote

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