

Menus du 27 avril au 03 mai 2026

1er Mai

		lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 01	samedi 02	dimanche 03
M I D I	Les entrées	Bouillon vermicelles	Potage de légumes verts	Crème de bolets	Potage taillé	Avocat aux crevettes sauce cocktail	Potage de cresson	Œufs mimosa au thon
	Les moments de toujours	Cuisse de canette au jus	Filet de carrelet à l'ail des ours	Sauté de bœuf au poivre vert	Navarin d'agneau au cumin	Pavé de truite de mer sauce béarnaise	Poulet rôti au four	Emincé de veau au jus
		Flageolets	Riz pilaw	Coquillettes	Semoule couscous	Boulgour	Pommes de terre frites	Macaronis crème de curry
		Duo de courgettes basilic	Brocolis	Batônnet de carottes	Tajine de légumes	Ratatouille	Poêlée de haricots verts persillade	Tomates cerises grappe
Les desserts	Salade de fruits	Coupe glacée Pêche Melba	Banane	Tarte à la rhubarbe	Crumble poire-cannelle	Salade de kiwis	Eclair au café	
Goûter	Cœurs de France	Brioche pralines	Beignet à la framboise	Petits Suisses	Blanc-manger	Pain d'épices	Financier amandes*	
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	
		Pizza Reine*	Omelette aux herbes et tomate provençale	Gratin de côtes de bettes	Tomme Vaudoise	Cannelloni au bœuf sauce tomate	Acras de morue sauce tartare	Croque-Monsieur
		Salade de concombres citronnée	Pommes de terre sautées	Jambon chaud au Porto	Pommes de terre vapeur	Salade verte et julienne de radis	Julienne de légumes	Salade verte
		Œufs à la neige	Crème caramel	Clafoutis à l'ananas	Salade d'orange à la cannelle	Pomme au four	Séré abricots	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.