

Menus du 26 octobre au 01 novembre 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 poireaux pomme de terres	Potage Crecy	Potage Dubarry	Crème de légumes verts	Potage Célestine	Terrine de chasse
	Les moments de toujours	Epaule d'agneau confit aux agrumes	Filet de carrelet aux crevettes	Tajine de poulet au citron confit	Joue de bœuf à la genevoise	Filet de merlu pané sauce tomate	Choucroute garnie	Sauté de veau à l'origan
		Petit pois	Riz pilaw	Semoule couscous	Ecrasée de pommes de terre	Risotto safranné		Gnocchis de semoule
		Navet au Miel	Cubes de céleri	Courgettes sautées	Courge sautée*	Fondue de poireaux		Haricots verts persillade
	Les desserts	Abricots au sirop	Ananas au kirsch	Blanc-manger	Coupe glacée vigneronne	Tarte aux pommes	Clémentines	Truffé chocolat
	Goûter	Beignets au pommes	Petits Suisses	Corbeille de fruits	Spritz	Compotée de fruits	Pot de crème praliné	Petits fours
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
		Gâteau au fromage	Friand à la viande et son jus réduit	Endives au jambon	Cannelloni ricotta épinards	Omelette aux herbes	Gratin de bettes	Pancake aux courgettes
		Salade verte	Julienne de légumes		Grana Padano	Pommes de terre sautées	Viande séchée	Salade mêlée
		Séré à la framboise	Bavarois à la pistache	Biscuit de Savoie crème anglaise	Yoghourt aux fraises	Salade de kiwis	Cake noisettes	Quartier de pommes cuites flambées

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