

Menus du 19 janvier au 25 janvier 2026

Raclette ND+PL

Raclette COC

		lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23	samedi 24	dimanche 25
M I D I	Les entrées	Crème de céleri	Potage Crecy	Velouté de bolets	Soupe au pistou	Bouillon de petites pâtes	Crème d'aubergines	Cocktail de crevettes sauce calypso
	Les moments de toujours	Emincé de volaille au curry	Filet de plie sauce béarnaise	Papet Vaudois	Tripes à la tomate	Lasagne de saumon sauce Nantaise	Paleron de bœuf façon 7 h	Dos de dorade beurre blanc
		Riz Casimir	Blé gourmet		Pommes de terre vapeur		Petit pois	Risotto
			Epinard branche		Carottes bâtonnet	Salade verte	Laitue braisée	Fenouil braisé
	Les desserts	Crème coco	Clémentines	Poire au sirop d'anis	Entremet marron	Mousse au chocolat	Ananas poêlé	Paris-Brest
	Goûter	Brioche praline	Tuile aux amandes	Beignets aux pommes	Corbeille de fruits	Petits Suisses	Croix de Savoie	Cigarettes
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
		Strudel aux légumes	Spaghetti sauce tomate	Tomate farcie	Pizza Reine	Endives au jambon	Bouchées à la reine	Gratin de crozets au reblochon
			Fromage râpé	Riz Pilaw	Salade verte		Dés de courge	Salade d'endives
		Fruits rafraîchis	Panna cotta passion	Crème vanille	Séré aux raisins	Tarte au raisinet	Blanc battu, coulis de prune	Compote pomme-framboise

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