

Menus du 10 août au 16 août 2026

		lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14	samedi 15	dimanche 16
M I D I	Les entrées	Salade de tomates	Taboulé	Salade d'endives	Salade verte	Salade de pommes de terre et poivrons	Salade de feuilles de chêne rouge	Melon au jambon
	Les moments de toujours	Cuisse de canette aux figues	Dos de lieu noir sauce curry	Filet de poulet tandoori au four	Assortiment de grillades	Pavé de saumon sauce citron	Schüblig grillé	Boullabaisse de poisson
		Polenta moelleuse	Riz thaï	Purée de patates douces	Buffet de salades	Lentilles corail coco	Cornette	Pomme de terre vapeur
		Haricots verts	Fenouil braisé	Courgettes sautées		Brocolis	Bâtonnets de carottes	Ratatouille
	Les desserts	Salade d'ananas	Coupe glacée citron-cassis	Bavarois passion-coco	Pastèque	Coupe glacée poire-chocolat	Nectarine	Tutti frutti
	Goûter	Palets aux raisins	Brugnon	Carottes cake	Pot de glace	Corbeille de fruits	Sablé nantais	Salade de mangues
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
		Pizza Reine	Salade niçoise	Lasagnes ricotta épinards	Moussaka d'aubergines	Tomates farcies thon et macédoine de légumes	Vol au vent aux champignons	Café complet
		Salade de mâche		Salade verte				Plateaux de fromage
		Crème au caramel	Quatre-quarts aux pommes	Salade de fruits	Yoghourt grec au miel	Tarte aux pommes	Opéra café	Compote de pomme

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