

Menus du 12 octobre au 18 octobre 2026

		lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16	samedi 17	dimanche 18
M I D I	Les entrées	Potage Crécy	Crème de cerfeuil	Soupe à l'oignon	Potage taillé	Bouillon de petites pâtes	Soupe de cresson	Cocktail de crevettes sauce calypso
	Les moments de toujours	Cordon bleu de dinde	Pavé de lieu noir au beurre blanc	Sauté de porc à l'ananas	Choucroute garnie	Pavé de saumon sauce béarnaise	Boulettes de bœuf à la tomate	Civet de cerf
		Tagliatelle vertes	Riz basmati	Nouilles chinoises		Lentilles corail au lait de coco	Purée de pommes de terre	Spätzli
		Navets confits	Poireaux	Wok de légumes		Courgettes	Bettes étuvées	Choux de Bruxelles
	Les desserts	Yoghourt aux myrtilles	Coupe glacée abricot-framboise	Banane	Pomme au four	Bavarois citron	Litchis au sirop	Tarte aux raisinets
G	Goûter	Gâteau de carottes	Roulé au chocolat	Gâteau du Vully	Petits Suisses	Corbeille de fruits	Beignets aux pommes	Crème dessert
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
		Tarte épinards et chèvre	Froamge frais aux herbes	Gratin de courge	Œufs brouillés sur toast	Farfalle aux fruits de mer	Croûte aux champignons	Pizza reine
		Salade verte	Pommes de terre grenaille vapeur	Rôti de dinde et son jus	Tomates concassées	Fromage râpé	Salade de mâche	
		Salade de fruits frais	Poire au thé vert	Riz au lait	Tarte aux fruits	Mousse au chocolat	Compotée de prunes	Compote pommes - myrtilles

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