

LUNDI 22 AVRIL 2024			VENDREDI 26 AVRIL 2024		
Midi <i>m'</i>	Spécialité cafétéria <i>m'</i>	Soir <i>m'</i>	Midi <i>m'</i>	Spécialité cafétéria <i>m'</i>	Soir <i>m'</i>
Salade verte et radis Bœuf braisé Sauce bordelaise Pommes hongroises Fondue d'endives Myrtilles au séré	Baudroie poêlée Sauce aux fines herbes Quinoa Légumes sautés	Potage au cresson Ravioli au pesto Sauce au pesto Salade Mirabelles au sirop	Salade grecque Filet de saumon meunière Sauce citron Riz pilaw Brocoli vapeur Glace	Tajine d'agneau à la marocaine et sa garniture Semoule	Potage des Grisons Royale au fromage Sauce à la crème Asperges vertes chaudes Compote de banane à l'orange
MARDI 23 AVRIL 2024			SAMEDI 27 AVRIL 2024		
Midi <i>m'</i>	Spécialité cafétéria <i>m'</i>	Soir <i>m'</i>	Midi <i>m'</i>	Spécialité cafétéria	Soir <i>m'</i>
Salade de tomate Rôti de porc Sauce moutarde ancienne Purée de pommes de terre Céleri branche Compote rhubarbe-poires	Cheeseburger Sauce barbecue Pommes frites Salade verte	Potage passé Vienne de volaille Gratin de poireaux Bircher	Haricots verts en salade Bolognaise Fromage râpé Spaghetti Ananas à la menthe	PAS DE SPECIALITE	Potage maison Quiche aux champignons Salade Flan à la noix de coco
MERCREDI 24 AVRIL 2024			DIMANCHE 28 AVRIL 2024		
Midi <i>m'</i>	Spécialité cafétéria <i>m'</i>	Soir <i>m'</i>	Midi <i>m'</i>	Spécialité cafétéria	Soir <i>m'</i>
Salade de betterave cuite Hamburger lentilles-carottes Sauce tomate Spirales, fromage râpé Petits pois et navets Coupe de fraises, Chantilly	Butter chicken Purée de patate douce Epinards étuvés	Crème de courgette Sticks de poisson Citron Poêlée de légumes Crème dessert pistache	Salade verte Cuisse de poulet rôtie Sauce au romarin Pommes noisette Fricassée d'artichauts Savarin au rhum	PAS DE SPECIALITE	Crème de légumes Bresaola Gruyère, Suprême des Ducs Petit pain au lait Tourte aux carottes et crème vanille
JEUDI 25 AVRIL 2024			 <p>Nouveau label "Fait maison" depuis le 1er septembre 2013 : Cette appellation concerne tous les mets confectionnés sur place, avec des aliments frais non cuits : séchés, congelés, bruts ou de 4ème gamme (légumes épluchés ou coupés, viande/poisson coupés parés, œufs, etc)</p> <p>L'utilisation de pain, pâtes alimentaires crues ou sèches, fonds et bouillons, charcuterie, épicerie et fromage est tolérée. Ces produits portent la mention "mv" au menu</p>		
Midi <i>m'</i>	Spécialité cafétéria <i>m'</i>	Soir <i>m'</i>			
Salade verte Escalope de volaille Sauce au Roquefort Gnocchi romaine gratiné Laitue braisée Melon	Tendron de veau glacé Pommes vapeur Carottes	Potage aux navets Roastbeef froid Salade de pommes de terre Tarte aux pommes			