

Menu du 23 Mars au 27 Mars 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe	<i>courgettes</i>	<i>carotte</i>	poivron	tomate	crème de brocolis
	Dubarry	céleris rave	poireaux	lentilles	potiron
Plat du jour Classique	<i>Steak haché de poulet jus de viande pomme nature et carottes au thym</i>	<i>Brochette de dinde sauce curry petit pois, pomme au four</i>	<i>Emincé de poulet cacahuette riz</i>	<i>Cannelonni ricotta et épinards</i> 	<i>Casollettes du pêcheur potée aux poireaux</i>
Plat à prix réduit	<i>Mijoté de bœuf aux champignons riz sauvage</i>	<i>Omelette au chicon</i> 	<i>Filet de colin florentine purée</i>	<i>Pain de viande choux fleurs à la crème pommes nature</i>	<i>Cuisse de poulet sauce béarnaise haricots verts, croquettes</i>
Plat Chaud Veg/Vegan	<i>Quiche aux légumes</i>	<i>Parmentier de quorn</i> 	Penne à la napolitaine, olives et brocolis	<i>Riz sauté façon asiatique</i> 	<i>Chili sin carne riz sauvage</i>
Plat Brasserie	Grillade du jour	Fajitas de poulet et poivrons sauce salsa & cheddar	Grillade du jour	Boulettes sauce tomate frites	Grillade du jour
Pâtes	<i>sauce bolognaise</i>	pesto	sauce fromage	<i>sauce napolitaine</i>	<i>sauce bolognaise</i>
Légume chaud 1	carottes	petits pois	brocolis	<i>courgettes</i>	<i>haricots verts</i>
Légume chaud 2	<i>champignons</i>	chicons	épinards	<i>choux fleurs</i>	<i>haricots rouges</i>
Légume froid 1	concombre	coleslaw	choux blanc	choux rouges	artichaut
Au Coffee bar	Assortiment de Sandwiches				
	Paninis et/ou Croque				
	Salad Bar				