





Menu du 26 mai au 29 Mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe	<i>cerfeuil</i>	<i>minestrone</i>	pois chiche	butternuts	navet
	carotte lait de coco	parmentier	saint germain	velouté de tomate	haricot rouge
Plat du jour Classique		<i>Bœuf teriyaki</i> riz sauté	<i>Vol-au-vent de poisson</i> purée	<i>Tortilla espagnole</i> poivron, pommes de terre et oignons 	<i>Burger gratiné</i> pâtes grecques au poivron
Plat à prix réduit	<i>Lundi de Pentecôte</i>	<i>Quiche au fromage</i> et salade mixte 	<i>Chipolata</i> sauce tomate aux légumes riz	<i>Mijoté de porc au champignons</i> pommes rosties	<i>Filet de poulet, petits pois,</i> pomme-de-terre nature
Plat Chaud Veg/Vegan		<i>Farfales aux légumes</i> 	Falafels et semoule de blé salade de pois chiche	<i>Saucisse végétarienne,</i> carottes sautées, pommes nat 	<i>Chili sin carne et eibly</i>
Plat Brasserie		Lasagne de saumon	Calamars à la romaine	Cuisse de poulet, sauce archiduc, pommes croquettes	Suggestion du jour
Pâtes		<i>sauce bolognaise</i>	pesto	sauce fromage	<i>sauce napolitaine</i>
Snack	<i>Quiche aux légumes</i>				
Légume chaud 1		aubergine	légumes provençale	<i>carottes</i>	<i>tomate rôtie</i>
Légume chaud 2		carotte	pois chiche	<i>poivron</i>	<i>petits pois</i>
Légume froid 1		concombre	tomate	chou blanc au cumin	céleri rave
Au Coffee bar	Assortiment de Sandwiches				
	Paninis et/ou Croque				
	Salad Bar				