


Menu du 10 mars au 14 mars 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe	<i>poireaux</i>	<i>brocolis</i>	<i>cerfeuil</i>	<i>potirons</i>	<i>bouillon de légumes</i>
	<i>carottes</i>	<i>velouté de tomate</i>	<i>haricot blanc</i>	<i>épinard</i>	<i>andalous</i>
Plat du jour Classique	<i>Chipolata de volaille compote, purée</i>	<i>Schinitzel, pommes au four haricots verts</i>	<i>Rosbif, jus de viande au miel croquettes et carottes</i>	<i>Burger de légumes ratatouille et eby</i> 	<i>Plie panée sauce gribiche salade mixte et pommes nature</i>
Plat à prix réduit	<i>Dos de cabillaud sauce citron poireaux à la crème pommes natures</i>	<i>Pâtes aux champignons</i> 	<i>Chili con carne</i>	<i>vol-au-vent de poisson purée</i>	<i>Rôti orloof riz et champignons</i>
Plat Chaud Veg/Vegan	<i>Quiche provençale</i>	<i>Poivrons farci aux quinoa et légumes</i> 	<i>Dalh aux lentilles pommes de terre et jeunes pousses</i>	<i>Aubergine rôtie sauce tomate riz sauvage</i> 	<i>Gâteau de riz aux légumes et parmesan</i>
Plat Brasserie	<i>Grillade du jour</i>	<i>Osso bucco de dinde tagliatelle</i>	<i>Grillade du jour</i>	<i>Carbonnade chicon braisé</i>	<i>Grillade du jour</i>
Pâtes	<i>sauce bolognaise</i>	<i>pesto</i>	<i>sauce fromage</i>	<i>sauce napolitaine</i>	<i>sauce bolognaise</i>
Légume chaud 1	<i>poireaux</i>	<i>haricots blancs</i>	<i>épinard</i>	<i>aubergine</i>	<i>champignons</i>
Légume chaud 2	<i>brocolis</i>	<i>carottes</i>	<i>poivrons</i>	<i>julienne de légumes</i>	<i>brocolis</i>
Légume froid 1	<i>concombre</i>	<i>coleslaw</i>	<i>choux blanc</i>	<i>choux rouges</i>	<i>artichaut</i>
<b>Au Coffee bar</b>	Assortiment de Sandwiches				
	Paninis et/ou Croque				
	Salad Bar				