
















Menu de la semaine

Du 20 au 24 avril 2026

	Entrée	Plat	Dessert
Lundi	 Salade de concombre Houmous de betterave Salade mêlée	 Cuisse de poulet à l'ail des ours Steak végétarien à la féta et olives Purée de pommes de terre Petits Pois Quartier de fenouil	 Salade de fruits frais Gaufre au chocolat Yaourt aux fruits
Mardi	 Salade batavia Œuf mayonnaise Chou-fleur en salade	 Saucisse au curry madras Saucisse végétalienne Semoule aux épices Courgettes Aubergine à la parmigiana	 Île flottante pistache et fruits rouges Pamplemousse Tomme à la crème
Mercredi	 Velouté de petits pois à la menthe Salade piémontaise Salade verte	 Gratin de gnocchis Paupiette de pintade au thym Duo de lentilles Haricots verts Épi de maïs sauté	 Entremets 3 chocolats Crème vanille Pommes cubes
Jeudi	 Dips de carotte Salade de lentilles Salade iceberg GRTA	 Osso bucco de dinde by Chef Francesco Sauté de quorn aux épices Riz Carottes braisées Wok de légumes	 Fromage blanc et son coulis Tartelette aux fraises maison Banane
Vendredi	 Salade de riz Salade romaine Entrée du jour	 Röstis fourrés au fromage et fines herbes Dos de lieu noir poêlé Boulgour Tomates rôties aux herbes Asperges vertes grillées	 Salade d'orange Pavlova aux fruits Dessert du jour

Ces menus sont validés par
notre Responsable Nutrition

Bon appétit !



Institut
International
Lancy