

# Menus du 8 juillet au 14 juillet 2024

Jour	Dîner	Souper
Lundi <b>8</b>	Velouté de choux-fleurs Blanc de volaille (CH) à l'estragon Pommes country Mélange de légumes Pot glacé caramel	Bouillon de bœuf Célestine Penne à la carbonara (CH) Parmesan Salade verte  Nage de melon et pastèque
Mardi <b>9</b>	Bouillon de volaille Crêve à fous de raves et pommes de terre Lard confit (CH)  Salade de fruits	Velouté de carottes Cocktail de crevettes et avocat Salade mêlée  Coupe dolce vita
Mercredi <b>10</b>	Potage aux oignons Rôti de dindonneau (FR) au thym Ebly Tomates provençales Crumble poire-chocolat	Potage garbure  Assortiment de fromages et charcuterie  Tarte aux pruneaux
Jeudi <b>11</b>	Bouillon de légumes Canard laqué (CN) Riz parfumé Choux pak choï  Clafoutis aux pêches	Crème de légumes  Omelette au fromage Ratatouille  Riz à la cannelle
Vendredi <b>12</b>	Crème d'avoine Gratin de morue (NO) à la tomate Salade verte  Compote de fruits	Bouillon de bœuf aux vermicelles Terrine aux trois légumes, coulis de tomate Salade mixte  Flan à la noix de coco
Samedi <b>13</b>	Potage de céleris  Endives au jambon (CH) Pommes persillées  Mousse moka	Velouté aux légumes  Pizza margherita Jardinière de légumes  Yogourt aux fruits
Dimanche <b>14</b>	Crème de champignons Ossobuco de porc (CH) gremolata Polenta crémeuse Carottes braisées Savarin aux agrumes	Potage des Grisons  Assortiment de fromages et charcuterie  Dessert du jour

Nous nous tenons à disposition pour toute information complémentaire quant à la composition des plats et des éventuels allergènes.  
Suivant l'origine des viandes, celles-ci peuvent contenir des hormones ou antibiotiques utilisés comme stimulateurs de croissance.  
Sous réserve de modification