

Menus du 5 août au 11 août 2024

Jour	Dîner	Souper
Lundi 5	Velouté de choux-fleurs Vol au vent de volaille (CH) Raves au jus Nage melon-pastèque	Bouillon de bœuf Célestine Spaghetti à la tomate Parmesan Poêlée de courgettes Panacotta à la pistache
Mardi 6	Bouillon de volaille Croûte au fromage Salade verte Compote de fruits	Velouté de carottes Salade piémontaise au jambon (CH) et gruyère Séré aux fruits rouges
Mercredi 7	Potage aux oignons Rôti haché de bœuf (CH) au poivre vert Boulgour compoté Carottes vichy Glace	Potage Garbure Assortiment de fromages et charcuteries Tarte aux abricots
Jeudi 8	Crème de livèche Rougail de saucisse (CH) Riz aux petits légumes Clafouti exotique	Crème de légumes Œufs à la florentine Sauce mornay Flan à la noix de coco
Vendredi 9	Crème d'avoine Pavé de saumon (NO) Sauce citron Pâtes Choux romanesco Salade d'ananas	Bouillon de bœuf aux vermicelles Croque-Monsieur (CH) Salade mixte Tam Tam vanille
Samedi 10	Potage de céleris Cannelloni ricotta et épinards Salade verte Mousse à la pomme	Velouté aux légumes Rösti montagnard (CH) Jardinière de légumes Yogourts aux fruits
Dimanche 11	Crème de champignons Ragoût de lapin (CZ) à la moutarde Gratin de pommes de terre Tomate provençale Forêt-Noire	Potage des Grisons Assortiment de fromages et charcuteries 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