

Menus du 30 septembre au 6 octobre 2024

Jour	Dîner	Souper
Lundi 30	Velouté de choux-fleurs Riz casimir (CH) Salade verte mixte Crème chocolat	Bouillon de bœuf Célestine Gratin de pâtes Jardinière de légumes Salade de fruits
Mardi 1	Bouillon de volaille Choucroute (CH) Compote de fruits exotiques	Potage garbure Salade Waldorf Tam Tam chocolat
Mercredi 2	Potage aux oignons Carbonnade de bœuf (CH) Fusili Tomates provençales Pot glacé à la fraise	Velouté de carottes Assortiment de fromages et charcuteries (CH) Frangipane
Jeudi 3	Crème de livèche Ragoût de porc (CH) à la crème Ecrasé de pommes de terre Courgettes sautées Tarte aux poires	Crème de légumes Œuf florentine Sauce mornay Blanc-manger
Vendredi 4	Potage parmentier Saumon teryaki (NL) Quinoa Poireaux à la crème Compote de pêche	Bouillon de bœuf aux vermicelles Délices aux légumes Sauce aux fines herbes Jardinière de légumes Mousse à l'orange
Samedi 5	Potage de céleris Endives au jambon (CH) Riz tomaté Cake au chocolat	Velouté aux légumes Pizza margherita Salade verte Yogourt aux fruits
Dimanche 6	Crème de champignons Blanquette de veau (CH) Cornettes à l'épeautre Haricots beurrés Cheesecake	Potage des Grisons Assortiment de fromages et charcuteries (CH) 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