

Menus du 14 octobre au 20 octobre 2024

Jour	Dîner	Souper
Lundi 14	Velouté de choux-fleur Cordon bleu (FR) Pâtes Brocoli à la vapeur Cake au chocolat	Bouillon de bœuf Célestine Risotto aux champignons Salade mixte Compote de pêche
Mardi 15	Bouillon de volaille Emincé de volaille au curry (CH) Riz pilaf Céleri persillé Glaçe	Potage garbure Salade de pomme de terre et fromage Salade verte Tam Tam caramel
Mercredi 16	Potage aux oignons Brisolée Royale Moelleux aux ananas	Velouté de carottes Assortiment de fromages et charcuteries Paires pochées au vin
Jeudi 17	Crème de livèche Estouffade de bœuf (CH) Gnocchis sautés Carottes glacées Salade de fruits	Crème de légumes Omelette aux fines herbes Ratatouille Tapioka aux fruits rouges
Vendredi 18	Potage parmentier Dorade sautée (TR) Sauce vierge Boulgour Courgettes sautées Flan noix de coco	Bouillon de bœuf aux vermicelles Croûte au fromage Salade mêlée Gâteau breton
Samedi 19	Potage de céleri Tortellini au gruyère AOP Sauce crème Jardinière de légumes Mousse straciatella	Velouté aux légumes Feuilletés au thon (TH) Epinards à l'ail Yogourt aux fruits
Dimanche 20	Crème de champignons Jambon à l'os (CH) Sauce porto Gratin dauphinois Haricots verts Choux à la vanille	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