

Menus du 3 mars au 9 mars 2025

Jour	Dîner	Souper
Lundi 3	Velouté de choux-fleurs Blanc de volaille sauté Sauce à l'estragon Boulgour pilaf Carottes étuvées Crème chocolat	Bouillon de bœuf Célestine Spaghetti à la tomate Parmesan Courgettes sautées Compote de pommes
Mardi 4	Bouillon de volaille Joue de bœuf braisée Pomme écrasée Pois mange-tout étuvés Beignets aux pommes sauce vanille	Potage garbure Salade verte Œufs durs, lardons, croûtons Tam Tam caramel
Mercredi 5	Potage aux oignons Ragout de pois chiches au curry et légumes Glaces	Velouté de carottes Assortiment de fromages et charcuteries Brownies
Jeudi 6	Crème de livèche Saucisse de porc Sauce aux oignons Pâtes Brocoli aux amandes Cake citron	Crème de légumes Délice aux champignons Sauce ciboulette Ratatouille Séré au miel
Vendredi 7	Potage parmentier Colin à la bordelaise Quinoa Choux-fleurs vapeur Compote exotique	Bouillon de bœuf aux vermicelles Polenta gratinée au pesto Haricots beurrés Crème catalane
Samedi 8	Potage de céleris Risotto épinards et ricotta Ananas au caramel	Velouté aux légumes Feuilletés au jambon Salade verte Yogourt aux fruits
Dimanche 9	Crème de champignons Osso bucco de porc Gremolata Pomme duchesse Jardinière de légumes Pouding 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. Toutes nos viandes proviennent de CH, sauf indication contraire. Sous réserve de modification.