

Menus du 12 mai au 18 mai 2025

Jour	Dîner	Souper
Lundi 12	Potage de céleri Blanc de volaille sauté Sauce à l'estragon Boulgour Laitue braisée Compote de pêche	Bouillon de bœuf Célestine Penne à l'épeautre au saumon (NO) Salade verte Cake à la noix de coco
Mardi 13	Bouillon de volaille Emincé de bœuf Riz pilaf Poivrons sautés Glace	Potage garbure Salade de lentilles Légumes et feta Clafoutis aux fruits rouges
Mercredi 14	Potage aux oignons Rösti montagnard Salade mêlée Salade de fruits	Velouté de carotte Assortiment de fromages et charcuteries TamTam vanille
Jeudi 15	Crème de livèche Cou de porc Glacé à la bière Pomme purée Carottes vichy Tarte aux pruneaux	Crème de légumes Tortilla à la courgette Sauce salsa Tapioka exotique
Vendredi 16	Potage parmentier Bâtonnets de poisson (IT) Mayonnaise au citron Quinoa Céleri étuvé Crème chocolat	Bouillon de bœuf aux vermicelles Pommes en robe Sérac et lard sec Salade de racine rouge Moelleux aux abricots
Samedi 17	Potage au chou-fleur Pâtes farcies aux asperges Sauce crème Asperges vertes Mousse à la fraise	Velouté aux légumes Feuilleté au thon Courgettes sautées Yogourt aux fruits
Dimanche 18	Crème de champignon Osso bucco Gremolata Polenta crémeuse Jardinière de légumes Cheesecake	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.