

Menus du 23 juin au 29 juin 2025

Jour	Dîner	Souper
Lundi 23	Velouté de choux-fleurs Cuisse de poulet basquaise Riz pilaf Crumble aux pruneaux	Bouillon de bœuf Célestine Penne à l'épeautre Sauce forestière Salade verte Clafoutis à la pêche
Mardi 24	Bouillon de volaille Rôti haché de bœuf Sauce poivre vert Boulgour Epinards à la crème Compote de fruits	Potage garbure Polenta gratinée Sauce au pesto Jardinière de légumes TamTam vanille
Mercredi 25	Potage aux oignons Pâtes farcies au saumon (Pacifique) Sauce crème Salade de racines rouges Glaces	Velouté de carottes Assortiment de fromages et charcuteries Moelleux aux fruits rouges
Jeudi 26	Crème de livèche Emincé de canard à l'orange Pomme country Courgettes sautées Tarte aux abricots	Crème de légumes Pizza au salami Choux-fleurs vapeur Brownies, sauce vanille
Vendredi 27	Potage parmentier Bâtonnets de poisson (FR) Mayonnaise au citron Cornettes Ratatouille Mousse café	Bouillon de bœuf aux vermicelles Pomme en robe Sérac et lard Salade mixte Tapioka exotique
Samedi 28	Potage de céleri Risotto à la milanaise et tomates séchées Romanesco Cake aux amandes	Velouté aux légumes Salade de lentilles Légumes et feta Yogourt aux fruits
Dimanche 29	Crème d'artichaut Rôti de porc Sauce à la bière Gratin dauphinois Carottes vichy Tartelette citron	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.