

Menus du 7 juillet au 13 juillet 2025

Jour	Dîner	Souper
Lundi 7	Velouté de choux-fleurs Cordon bleu de poulet Ebly Brocolis vapeur Compote de cerises	Bouillon de bœuf Célestine Fregola sarda à la tomate Parmesan Salade verte Séré au miel
Mardi 8	Bouillon de volaille Atriaux de porc Sauce aux oignons Pommes sautées Epinards à la crème Tarte aux pommes	Potage garbure Délices aux légumes Sauce ciboulette Jardinière de légumes TamTam chocolat
Mercredi 9	Potage aux oignons Ragoût de pois chiche aux légumes Glaces	Velouté de carottes Assortiment de fromages et charcuteries Compote de fruits
Jeudi 10	Gazpacho Paella  Crème catalane	Crème de légumes Polenta gratinée au pesto Choux-fleurs Cake à la noisette
Vendredi 11	Potage parmentier Filets de perche (RU) Sauce tartare Riz sauvage Salade verte Moelleux à la rhubarbe	Bouillon de bœuf aux vermicelles Œufs mimosa Salade russe Semoule à la vanille
Samedi 12	Potage de céleri Tagliatelles Sauce aux chanterelles Courgettes sautées Mousse au chocolat blanc	Velouté aux légumes Gâteau au fromage Ratatouille Yogourt aux fruits
Dimanche 13	Crème de champignons Blanquette de veau Pomme nature Jardinière de légumes Pudding 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.