

# Menus du 8 juin au 14 juin 2026

	<b>Dîner</b>	<b>Souper</b>
Lundi <b>8</b>	Velouté de chou-fleur Nuggets de poulet Sauce ketchup Riz pilaf Romanesco aux oignons Crème amaretto	Bouillon de bœuf Célestine Penne à l'épeautre, saumon (DK) et aneth Tomates cerises rôties  Compote de poire
Mardi <b>9</b>	Bouillon de volaille Cervelas grillé Sauce charcutière Pomme country Céleri étuvé Abricots au romarin	Potage Garbure  Salade grecque  TamTam vanille
Mercredi <b>10</b>	Potage aux oignons Vitello tonnato (TH) Salade de pomme de terre Salade de haricots  Glace	Velouté de carottes Assortiment de fromages et charcuteries  Moelleux aux cerises
Jeudi <b>11</b>	Crème de livèche Ragoût de porc au caramel Boulgour Carotte vichy Salade de fruits	Crème de légumes Omelette jambon et fromage Ratatouille  Cake à la rhubarbe
Vendredi <b>12</b>	Potage parmentier Curry de cabillaud (CN) (petits pois, poivrons) Riz basmati complet  Tarte aux pruneaux	Bouillon de bœuf aux vermicelles  Gaufre liégeoise Pomme cannelle  Tapioka exotique
Samedi <b>13</b>	Potage de céleri  Lasagne de légumes et lentilles  Mousse au chocolat	Velouté aux légumes  Quiche aux oignons Salade  Yogourt aux fruits
Dimanche <b>14</b>	Crème de champignons Ragoût de bœuf à la sarriette Pomme boulangère Jardinière de légumes 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.

Toutes nos viandes proviennent de CH, sauf indication contraire. Le pain provient de CH et de l'UE. Sous réserve de modifications.