

Menus du 22 juin au 28 juin 2026

	Dîner	Souper
Lundi 22	Velouté de chou-fleur Tajine de poulet au citron et olives Couscous aux légumes Purée de poire	Bouillon de bœuf Célestine Penne alla carbonara Salade mêlée Clafoutis aux cerises
Mardi 23	Bouillon de volaille Polpette d'aubergine sauce tomate Riz pilaf Cake à la noix de coco	Potage Garbure Salade piémontaise (pomme de terre, œufs cornichon, jambon) Tamtam chocolat
Mercredi 24	Potage aux oignons Emincé de bœuf à la sarriette Ebly Carottes étuvées Glace	Velouté de carottes Assortiment de fromages et charcuteries Crème brulée
Jeudi 25	Crème de livèche Grillades de porc et volaille Salade de cornettes Salade de haricots Salade de fruits	Crème de légumes Omelette aux herbes Jardinière de légumes Moelleux à la rhubarbe
Vendredi 26	Potage parmentier Colin à la bordelaise (DE) Pomme nature Brocoli aux amandes Tarte aux abricots	Bouillon de bœuf aux vermicelles Polenta gratinée sauce pesto Courgettes sautées Ananas à la vanille
Samedi 27	Potage de céleri Risotto aux asperges Julienne de jambon cru Mousse au chocolat	Velouté aux légumes Pizza au chorizo Salade verte Yogourt aux fruits
Dimanche 28	Crème de champignons Ragoût de veau marengo Pomme écrasée Tiramisu	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.