

Menus du 3 août au 9 août 2026

	Dîner	Souper
Lundi 3	Velouté de chou-fleur Emincé de poulet au curry Riz pilaf Epinards à l'ail Compote de poire	Bouillon de bœuf Célestine Penne à l'épeautre et crème de poivrons Salade verte Crème pralinée
Mardi 4	Bouillon de volaille Sauté de porc aux abricots Pomme écrasée Carottes vichy Glace	Potage Garbure Salade Grecque Coupe chantilly chocolat
Mercredi 5	Potage aux oignons Macaroni à la montagnarde Salade de racine rouge Abricots pochés à la verveine	Velouté de carottes Assortiment de fromages et charcuteries Moelleux aux cerises
Jeudi 6	Crème de livèche Roastbeef Sauce tartare Frites Salade mêlée Brownies et sauce vanille	Crème de légumes Omelette aux fines herbes Ratatouille Tapioka exotique
Vendredi 7	Potage parmentier Tagliatelles au saumon (NO) Sauce mascarpone Courgettes sautées Salade de fruits	Bouillon de bœuf aux vermicelles Pommes de terre en robe Sérac et lard Salade Cake citron
Samedi 8	Potage de céleri Risotto à la milanaise et tomates séchées Aubergines rôties Mousse fraise	Salade mêlée Croûte dorée Sauce vanille Yogourt aux fruits
Dimanche 9	Crème de champignons Jambon à l'os Sauce madère Gratin de pomme de terre Jardinière de légumes Tartelette au 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.

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