

Menus du 6 juillet au 12 juillet 2026

| | Dîner | Souper |
|---|--|--|
| Lundi 6 | Velouté de chou-fleur Coquelet rôti Sauce barbecue Boulgour Poivrons sautés Cerises | Bouillon de bœuf Célestine Penne à l'épeautre Sauce au pesto Carotte étuvée Crème cappuccino |
| Mardi 7 | Bouillon de volaille Bœuf vinaigrette Salade de pomme de terre Salade mêlée Panna cotta exotique | Potage Garbure Salade waldorf Cake au citron |
| Mercredi 8 | Potage aux oignons Chili sin carne Riz pilaf Glace | Velouté de carottes Assortiment de fromages et charcuteries TamTam caramel |
| Jeudi 9  | Caldo verde Bacalhau gomes de sá (PT) Salade verte Tarte de natas | Crème de légumes Strudel aux pommes Sauce vanille Séré au miel |
| Vendredi 10 | Salade d'endives Emincé de cheval Gnocchi de polenta Fondue de côte de bette Salade de fruits | Bouillon de bœuf aux vermicelles Tortilla provençale Sauce salsa Tapioka aux fruits rouges |
| Samedi 11 | Potage de céleri Spaghetti Sauce au thon (TH) Courgettes sautées Mousse fraise | Velouté aux légumes Feuilleté au jambon Salade de racine rouge Yogourt aux fruits |
| Dimanche 12 | Crème de champignons Osso buco de porc Cremolata Pomme purée Jardinière de légumes Choux au mocca | 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.