

Menus du 20 juillet au 26 juillet 2026

	Dîner	Souper
Lundi 20	Velouté de chou-fleur Nuggets de poulet Sauce ketchup Riz pilaf Haricots verts Cake à la rhubarbe	Bouillon de bœuf Célestine Gratin de pâtes à la tomate Salade verte Compotée de fruits rouges
Mardi 21	Bouillon de volaille Atriaux de porc Sauce aux oignons Pomme duchesse Carotte étuvée Purée de pomme	Potage Garbure Salade campagnarde (œuf, croûtons, lardons) Coupe chantilly caramel
Mercredi 22	Potage aux oignons Risotto crémeux poireaux et champignons Salade mêlée Glaces	Velouté de carottes Assortiment de fromages et charcuteries Moelleux aux abricots
Jeudi 23	Crème de livèche Cornettes au beurre Sauce bolognaise Parmesan Salade verte Ananas à la vanille	Crème de légumes Délice aux épinards Sauce ciboulette Jardinière de légumes TamTam vanille
Vendredi 24	Potage parmentier Filet de truite au four (TR) Sauce vierge Lentilles aux légumes Clafoutis aux cerises	Bouillon de bœuf aux vermicelles Omelette au fromage Courgettes sautées Semoule de blé au caramel
Samedi 25	Potage de céleri Gnocchis sautés Sauce au pesto Jardinière de légumes Mousse chocolat	Velouté aux légumes Pizza au jambon Salade mêlée Yogourt aux fruits
Dimanche 26	Crème de champignons Ragoût d'agneau au curry Pomme purée Tomate provençale Cheesecake	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.