

Menus du 17 août au 23 août 2026

	Dîner	Souper
Lundi 17	Velouté de chou-fleur Poitrine de poulet Sauce xérès Pâtes Laitue braisée Compote de pomme	Bouillon de bœuf Célestine Risotto aux champignons Parmesan Salade verte Séré fraise
Mardi 18	Bouillon de volaille Rôti de porc Sauce moutarde Pomme rissolée Romanesco Blanc-manger	Potage Garbure Salade Waldorf Julienne de viande séchée Moelleux aux abricots
Mercredi 19	Potage aux oignons Fregola sarda à la courgette et ricotta Tarte aux pruneaux	Velouté de carottes Assortiment de fromages et charcuteries Crème à l'amaretto
Jeudi 20	Crème de livèche Hachis parmentier Salade de tomate Glace	Crème de légumes Œuf mimosa Salade mêlée Ananas à la vanille
Vendredi 21	Velouté de fenouil Bâtonnets de poisson (FR) Mayonnaise citronnée Riz sauvage Peperonata Salade de fruits	Bouillon de bœuf aux vermicelles Polenta gratinée Sauce pesto Jardinière de légumes Crème bavaroise
Samedi 22	Potage de céleri Penne all'arrabiata Parmesan Salade verte Mousse au nougat	Velouté aux légumes Feuilletés au jambon Carotte vichy Yogourt aux fruits
Dimanche 23	Crème de champignons Osso buco de porc Gremolata Pomme écrasée Jardinière de légumes Pudding 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.