



Menus du 14 au 20 avril 2025

	 Midi	 Souper
Lundi 14	Velouté de chanterelles Emincé de veau au gingembre CH Polenta au mascarpone Concombre glacé à l'aneth Séré à la noix de coco	Potage Asperges et jambon cru Sauce hollandaise Pain complet
Mardi 15	Crème de lentilles Rôti de cou de porc tessinois CH Frites Gratin de chou-fleur Mousseline orange et cannelle	Potage Strudel aux poires et aux noisettes Crème caramel Brie
Mercredi 16	Potage de céleri branche Lard frais salé et saucisson VD Chou-blanc et carottes Pommes de terre persillées Salade de mangue	Potage Tortellini aux asperges à la crème Salade
Jeudi 17	Crème de chou-fleur au curcuma Emincé de poulet au curry CH Riz Rosettes de brocoli au beurre Eclair au chocolat	Potage Couronne de semoule aux raisins secs Compote de pommes Gruyère
Vendredi 18	Soupe portugaise au chou kale Gratin de morue à la crème POR Salade assortie Pasteis de Nata	Potage Risotto aux bolets et parmesan Salade
Samedi 19	Crème de légumes Emincé de foie de porc sauté aux oignons CH Cornettes au beurre Pois mange-tout Flan au caramel	Potage Croûte dorée Compote de rhubarbe Caprice des Dieux
Dimanche 20	Bouillon au porto Feuilleté aux asperges Gigot d'agneau au four CH Pommes boulangères Fagot de haricots Verrine aux fraises	Potage Salade de Pâques (œuf, lardons, doucette, croûtons) Pain Yogourt
Petit +	Roastbeef, sauce tartare, frites, salade Ou Crêpe farcie au nutella et banane, tête de moine	

Toute l'équipe de cuisine vous souhaite un *bon appétit*

Concernant les allergènes, nos cuisiniers vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés.

Ces menus peuvent être modifiés sans préavis en fonction des arrivages.