

Menus du 28 avril au 4 mai 2025

	 Midi	 Souper
Lundi 28	Velouté à l'ail des ours Ragoût de lapin à la moutarde ancienne BEL Gnocchi sautés Courgette provençale Gratin d'ananas à la noix de coco	Potage Rissolle aux pommes, amandes et raisins secs Sauce caramel Gruyère
Mardi 29	Crème de chou-fleur au gingembre Tranche de porc valaisanne CH Farfalle à l'huile d'olive Rosettes de romanesco vapeur Panna cotta, coulis de fruits rouges	Potage Gnocchi piémontais à l'ail des ours gratinés Salade Waldorf
Mercredi 30	Crème de courgette Vol-au-vent à la toulousaine CH Riz sauvage Petits pois à la française Tarte de Linz	Potage Clafoutis aux cerises Crème vanille Cantadou
Jeudi 1^{er}	Potage de légumes Escalope de poulet panée CH Pommes de terre country Bâtonnets de chou-pomme au safran Baies des bois sur crème diplomate	Potage Croquettes au fromage panées Sauce Napoli Salade
Vendredi 2	Potage de céleri Filets de perche meunière ALL Sauce tartare Pommes de terre vapeur Epinards en branche Flan au café	Potage Duo de canapés Salade russe Petit suisse
Samedi 3	Potage de brocoli Chili con carne CH Riz Salade mée Crème de jus de pomme	Potage Gratin de cornettes, jambon et courgette Salade
Dimanche 4	Bouillon célestine Epaule de bœuf braisée au marsala Purée de pommes de terre Chou-rouge Cheesecake aux fraises	Potage Bircher muesli maison Brownies Tilsit
Petit +	Crevettes sautées à l'ail, nouilles chinoises, salade Ou Gaufres, compote de poires caramélisées	

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.