

Menus du 05 au 11 mai 2025

	☀ Midi	🌙* Souper
Lundi 5	Potage printanier Blanquette de veau à l'ancienne CH Riz Mélange de légumes d'été Mousse à la pistache	Potage Omelette au fromage Salade de pois chiche Salade verte
Mardi 6	Crème de chou-fleur au lait de coco Rôti à la valaisanne CH Galette de roesti Tomate au four Crumble aux pommes	Potage Dampfnudeln Crème anglaise Brie
Mercredi 7	Potage de poireau Coq au vin CH Spaetzlis dorés Chou-fleur gratiné Mousse au fruit de la passion	Potage Jambon de dinde fumée Salade de pommes de terre Salade verte
Jeudi 8	Crème de lentilles Paella à la mode Clair Vully CH Salade assortie Salade de fruits maison	Potage Clafoutis aux fruits rouges, crème anglaise Gruyère
Vendredi 9	Potage de radis blanc et curcuma Pavé de saumon grillé HO Sauce safranée Millet à la crème Laitue romaine braisée Cornet à la crème	Potage Fagottini aux truffes Salade
Samedi 10	Potage Crécy Tripes à la milanaise CH Pommes de terre nature Salade mêlée Crème à la banane	Potage Riz au lait à la cannelle Compote de pruneaux Caprice des Dieux
Dimanche 11	Crème d'asperges Mousse de truite fumée Mignons de porc, sauce morilles CH Gratin dauphinois Fagot de haricots braisés Tiramisu aux spéculos	Potage Roastbeef Sauce tartare Frites Salade
Petit +	Asperges vertes, jambon et sauce mousseline Ou Mini tarte à la rhubarbe, gruyère	

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.