

# Menus du 7 au 13 juillet 2025

	 <b>Midi</b>	 <b>Souper</b>
<b>Lundi</b> <b>7</b>	Potage de chou-blanc Tendrons de veau à l'ancienne CH Pâtes complètes Courgettes sautées Salade de melon charentais	Potage Omelette rissolée sucrée Sauce vanille Gruyère
<b>Mardi</b> <b>8</b>	Crème de chou-fleur et lait de coco Rôti de volaille à la provençale FR Riz aux petits légumes Fenouil au vinaigre balsamique Duo de mousse à l'Ovomaltine	Potage Salade de tomates et mozzarella, pain Petit suisse
<b>Mercredi</b> <b>9</b>	Potage de légumes taillés <b>Servi au rez</b> Grillade party, salade mêlée <b>Servi aux étages</b> Spaghetti et sauce bolognaise Salade mêlée Coupe glacée	Potage Rouleaux de printemps Sauce aigre douce Salade mêlée
<b>Jeudi</b> <b>10</b>	Potage de poireau Steak de quasi de porc à l'ail noir CH Pommes de terre rissolées Jardinière de légumes Mousse à la noix coco	Potage Clafoutis aux abricots du valais Crème anglaise Brie
<b>Vendredi</b> <b>11</b>	Crème de carottes et gingembre Saumon grillé HO, sauce safranée Riz pilaf Laitue braisée Boule de Berlin	Potage Assortiment de canapés Salade russe Cocktail de fruits
<b>Samedi</b> <b>12</b>	Crème de céleri Œuf en sauce CH Pommes de terre mousseline Epinards à la crème Pastèque	Potage Rissole au séré Sauce caramel Cantadou
<b>Dimanche</b> <b>13</b>	Velouté d'oignon primeur Brochette de Vully-les-Lacs CH Risotto aux morilles Salsifis à la crème Tiramisu aux spéculos	Potage Penne au saumon Salade verte
<b>Petit +</b>	Salade de cornettes garnie, salade verte, tranche de pain Ou Baba au rhum dans lit de crème, tilsit	

**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.