

Menus du 30 juin au 6 juillet 2025

	 Midi	 Souper
Lundi 30	Crème de volaille Rôti haché de volaille au four CH Riz au jasmin Duo de carottes Vichy Flan de semoule et coulis de fraises	Potage Roesti Pick farci aux herbes Salade
Mardi 1^{er}	Velouté de cerfeuil Ragoût d'agneau au curry rouge CH Blé tendre au pesto Estouffade de champignons et maïs Crumble aux pommes	Potage Dampfnudeln Crème caramel Brie
Mercredi 2	Potage de céleri au curcuma Steak haché de bœuf aux pommes CH Gnocchis sautés Chou-fleur gratiné Jalousie aux abricots	Potage Jambon de dinde fumé Salade de pommes de terre Salade verte
Jeudi 3	Crème de brocoli Paella à la mode de Clair Vully Salade assortie Mousse au fruit de la passion	Potage Croûte dorée Compotes de pommes Caprice des Dieux
Vendredi 4	Potage Crécy Filet de clausse grillé HO Pommes de terre au bouillon Petits pois « corail » Pavé au citron	Potage Gratin de fagottini aux truffes Salade
Samedi 5	Potage de radis blanc Faux cordon bleu CH Frisettes Céleri à la crème Crème à la pêche	Potage Pancake Compote de fruits rouges Gruyère
Dimanche 6	Bouillon de bœuf Pot-au-feu royal avec ses légumes CH Pommes de terre vapeur Cassata sicilienne	Potage Assiette de charcuterie Pain aux fruits Yogourt
Petit +	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.