Menus du 18 au 24 août 2025

	Midi	Souper
Lundi 18	Velouté à l'ail des ours Rôti haché de volaille CH Ebly au lait de coco Duo carottes Vichy Crème abricot et pêche	Potage Délice aux champignons Salade russe
Mardi 19	Potage Crécy Tranche de porc charcutière CH Trio de penne Céleri vapeur Salade banane et citron vert	Potage Gratin de myrtilles sur cake au citron Gruyère
Mercredi 20	Crème de céleri branches Osso buco de porc braisé CH Polenta à la moutarde Bâtonnets de chou-pomme Chou à la crème	Potage Raviolis farcis aux asperges en sauce Salade verte
Jeudi 21	Potage de radis blanc et curcuma Tranche de poulet panée CH Frites Peperonata Mousse aux fraises	Potage Rissoles au séré Crème anglaise Brie
Vendredi 22	Potage de poireau Bâtonnets de poisson pané ALL Pommes de terre persillées Endive braisée Tartelette au citron	Potage Soufflé au fromage Salade de lentilles Salade verte
Samedi 23	Crème de chou-fleur Joue de porc braisée CH Gnocchis sautés Courgette sautée au pesto Crème de banane	Potage Gaufres maison Compote d'abricots Chantilly Cantadou
Dimanche 24	Bouillon aux vermicelles Souris d'agneau braisée de ses légumes NZ Pommes de terre boulangères Omelette norvégienne	Potage Croissant au jambon Salade de carotte cuite Petit suisse
Petit +	Salade de tomates, mozzarella et basilic, pain Ou Bircher muesli maison de saison, 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.