

Menus du 8 au 14 septembre 2025

	☀ Midi	☾* Souper
Lundi 8	Velouté de chanterelles Tendrons de veau glacés CH Courgettes sautées à l'huile d'olive Polenta crémeuse Flan de semoule et fruits rouges	Potage Beignets aux pommes Crème vanille Tête de moine
Mardi 9	Potage à la courge Chicken nuggets FR Petits pois et carottes Frites Salade de fruits	Potage Rissolé à la viande Salade pommée Petit suisse
Mercredi 10	Crème d'avoine Steak de porc argentina CH Tagliatelles roses Gratin de fenouil au parmesan Crème Jamaïque	Potage Cervelas Tzigane Salade russe et pois chiche Cocktail de fruits
Jeudi 11	Velouté de courgettes Tranche de porc braisée façon Alexandra CH Riz Rouelles d'aubergine à la parisienne Duo de raisin	Potage Croûte au fromage Salade mêlée
Vendredi 12	Crème de chou-fleur Filet de truite poché TUR, sauce au beurre Dés de pommes de terre persillés Côte de bette avec feuilles Séré à la noix coco	Potage Gratin de gnocchi au jambon Salade
Samedi 13	Potage de légumes Saucisse à rôtir grillée CH, sauce à l'échalotte Trio de penne Brocoli vapeur Duo de mousse au chocolat	Potage Quenelle de séré farcie aux pruneaux Sauce anglaise
Dimanche 14	Crème de bolets Ballotine de poulet à la moutarde FR Pommes de terre rissolées Tomate au four Tranche glacée nougat et abricot	Potage Roesti Pick aux fines herbes Salade Waldorf Yogourt mocca
Petit +	Beignet de chorizo cheese, ketchup, salade, petit suisse Ou Tarte aux pruneaux, chantilly, 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.