

Menus du 30 mars au 5 avril 2026

	 Midi	 Souper
Lundi 30	Velouté de volaille Tendrons de veau à l'ancienne CH Fusilli Chou-pomme persillé Flan à la semoule, coulis de framboises	Potage Gaufre maison aux pépites de chocolat Purée de poires Tilsit
Mardi 31	Crème de brocoli Spaghettis sauce bolognaise Salade assortie Coupe glacée	Potage Saucisson brioché Salade pommée
Mercredi 1^{er}	Potage Léopold Emincé de veau à la zurichoise CH Gnocchi sautés Gratin de poireau Salade de fruits maison	Potage Strudel aux pommes et aux noisettes Sauce caramel Brie
Jeudi 2	Potage de céleri Choucroute garnie et ses viandes fumées CH Pommes de terre nature Crème catalane	Potage Penne au saumon Salade
Vendredi 3	Potage Crécý Filets de perche meunière ALL Riz pilaf Epinards frais sautés à l'ail Biscuit roulé à la crème de marrons	Potage Duo de canapés Salade russe Petit suisse
Samedi 4	Velouté d'asperges Sauté de bœuf Stroganov CH Linguine Tomate provençale Mousse de framboises	Potage Pancake aux bananes Chantilly Kiri
Dimanche 5	Potage de légumes taillés Fleurons avec son foie gras sur lit de salade Gigot d'agneau au thym CH Purée de pommes de terre et de patates douces Fagots de haricots Coulant au chocolat avec sa crème anglaise	Potage Salade de Pâques (doucette, lardons, croûtons, œuf dur) Yogourt caramel
Petit +	Asperges vertes, jambon, sauce hollandaise Ou Rissolle au séré, sauce anglaise, brie	

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.