

Menus du 9 au 15 mars 2026

	 Midi	 Souper
Lundi 9	Velouté d'oignons primeurs Haut de cuisse de poulet rôtie CH Frites Petits pois à la française Mousse à la pistache	Potage Ramequin au fromage Salade de racine rouge
Mardi 10	Crème de brocoli Blanquette de veau à l'ancienne CH Riz sauvage Courgettes provençales Séré à la noix coco	Potage Tresse russe aux poires et aux noisettes Crème vanille Gruyère
Mercredi 11	Potage de radis blanc Rôti suédois CH Country potatoes Panaïs à la ciboulette Chou à la crème	Potage Rösti pick farci aux herbes Salade de rucola
Jeudi 12	Potage paysan Bœuf bourguignon CH Farfalle Duo de carottes glacées Salade de fruits maison	Potage Omelette sucrée rissolée Compote de pommes Brie
Vendredi 13	Potage Crécy Filet de red grillé VIET Pommes de terre vapeur Epinards en branche sautés à l'ail Mousse de framboise	Potage Rissoles à la viande Salade
Samedi 14	Crème de céleri Chili con carne CH Riz aux petits légumes Salade mêlée Compote d'abricots	Potage Gratin de fruits rouges sur cake au citron Tilsit
Dimanche 15	Bouillon de bœuf au porto Brochette mix (porc et bœuf) CH Croquettes de roesti Haricots coco Omelette norvégienne	Potage Tomme panée Salade verte et de pois chiche Petit suisse
Petit +	Courgette farcie à la viande, cornettes, salade Ou Crêpe farcie à la banane, chantilly, gruyère	

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.