



Menus du 20 au 26 avril 2026

	 Midi	 Souper
Lundi 20	Velouté aux pois verts et au lard Osso-buco gremolata CH Gnocchi sautés Tomate provençale Tranche au chocolat	Potage Gaufre maison à la cannelle Compote de fruits Gruyère
Mardi 21	Bouillon de bœuf Bœuf bouilli avec ses sauces à l'ail et curry Pommes de terre vapeur, céleri, carottes, poireau Soleil d'Hawaï	Potage Délice au fromage Salade
Mercredi 22	Soupe à l'orge Saucisse de veau et sauce aux oignons CH Trio de penne Haricots coco et haricots rouges Eclair au mocca	Potage Gratin de fruits rouges sur cake au citron Tilsit
Jeudi 23	Velouté de céleri Sot l'y laisse de poulet au curry thaï Riz au jasmin Méli-mélo de légumes Fraises au porto	Potage Girasoli farcis aux asperges Salade
Vendredi 24	Potage Crécy Poisson frit et sauce tartare Pommes de terre vapeur Epinards en branches Mousse espresso macchiato	Potage Riz au lait et cannelle Compote de pruneaux Brie
Samedi 25	Crème de légumes Polpette de bœuf à la crème CH Haricots coco Macaronis Crème diplomate	Potage Croûte au fromage Salade Waldorf Petit suisse
Dimanche 26	Velouté de bolets Tranche de viande CH Risotto au vin blanc Mélange d'été Tranche glacée	Potage Crêpe farcie à la fraise et crème vanille Tête de moine
Petit +	Côtelette de porc, frites, salade Ou Flamri à la semoule, compote de fraises, rhubarbe	

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.