

Menus du 18 au 24 mai 2026

	 Midi	 Souper
Lundi 18	Potage de printemps Emincé de porc au paprika CH Tagliatelle verdi Aubergines sautées à l'huile d'olive Crème brûlée	Potage Rouleaux de printemps Sauce aigre-douce Nouilles chinoises Salade
Mardi 19	Velouté de chou-fleur et gingembre Rôti de dinde à la forestière FR Ebly Poireau au curry Gratin d'ananas à la noix de coco	Potage Crêpe farcie au Nutella Chantilly Brie
Mercredi 20	Potage de lentilles Goulash hongrois CH Spätzlis dorés Fenouil à la milanaise Séré aux fruits rouges	Potage Penne au thon Salade
Jeudi 21	Velouté de radis blancs Haut de cuisse de poulet rôtie CH Frites Ratatouille maison Salade de bananes et fruits de la passion	Minestrone Tarte aux poires Chantilly
Vendredi 22	Potage de cerfeuil Dorade grillée aux amandes GR Pommes de terre nature Carottes Vichy Crème façon Alexandra	Potage Croûte au fromage Salade de lentilles Salade verte
Samedi 23	Potage de légumes Quiche lorraine CH Salade mêlée Crème moka	Potage Penne sauce Napoli et parmesan Salade
Dimanche 24	Bouillon aux pois frits Saltimbocca de porc CH Galette de rösti Poêlée d'asperges vertes Cassata au marasquin	Potage Assiette garnie Pain aux fruits Yogourt
Petit +	Croûte au fromage Hawaï, salade verte Ou Quenelles de séré farcies, compote d'abricots, Kiri	

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.