



Menus du 25 au 31 mai 2026

	 Midi	 Souper
Lundi 25	Potage aux flocons d'avoine Tendrons de veau glacés CH Polenta à la moutarde Mélange de légumes d'été Mousse à la pistache	Potage Croûte dorée Compote à la rhubarbe Gruyère
Mardi 26	Potage Léopold Piccata de poulet à la milanaise CH Cornettes Concassé de tomate Salade mêlée Flan à la semoule coulis à la mangue	Potage Rissoles à la viande Salade
Mercredi 27	Crème de brocoli Saucisse de veau grillée CH Sauce aux oignons Rösti bernois Choux rouges braisés Duo de mousse chocolat	Potage Gratin de myrtilles sur cake citron Brie
Jeudi 28	Potage Crécy Langue de bœuf CH Sauce aux câpres Pommes de terre mousseline Haricots verts sautés à l'ail Salade fruits maison	Potage Endives au jambon gratinées Ebly
Vendredi 29	Potage aux légumes Dos de julienne au four FA027 Riz aux petits légumes Laitue romaine braisée Tartelette à l'orange	Potage Clafoutis aux cerises Sauce anglaise Tilsit
Samedi 30	Crème de céleri Joues de porc braisées CH Courgettes sautées Duo de tagliatelles Poires Belle-Hélène	Potage Asperges vertes Jambon Sauce hollandaise
Dimanche 31	Velouté aux chanterelles Carbonnade de bœuf flamande CH Risotto Symphonie de légumes Mille-feuilles maison	Potage Pommes de terre rondes et choix de fromages Pain torsadé Petit suisse
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.