

# Menus du 29 juin au 5 juillet 2026

	 <b>Midi</b>	 <b>Souper</b>
<b>Lundi 29</b>	Potage de printemps Goulache hongroise CH Gnocchi à la romaine Demi-tomate au four Flan au caramel	Potage Clafouti aux cerises Sauce à la vanille Brie
<b>Mardi 30</b>	Crème de céleri en branches Rôti de porc farci aux pruneaux CH Pommes de terre country Poireau à la crème Mousse aux fruits de la passion	Potage Tranche de dinde fumée Salade de lentilles à la brunoise de légumes Salade verte
<b>Mercredi 1<sup>er</sup></b>	Crème de radis blanc Lasagne all forno CH Salade assortie Eclair au Mocca	Potage Jambon à la russe Salade verte
<b>Jeudi 2</b>	Velouté de brocoli Haut de cuisse de poulet CH Frites Ratatouille Salade de fruits à noyau	Potage Chausson à la tomate et mozzarella Salade Waldorf
<b>Vendredi 3</b>	Potage de légumes Filet de Sandre meunière EST Sauce mayonnaise aux fines herbes Riz aux petits légumes Epinards en branches Douceur suisse	Potage Pain perdu aux pommes Sauce anglaise Tête de Moine
<b>Samedi 4</b>	Potage Léopold Tortellini aux légumes et à la crème Salade de carottes cuites Crème aux abricots et pêches	Potage Roastbeef, sauce tartare Frites Salade
<b>Dimanche 5</b>	Bouillon de pois frites Filet mignon de porc CH Sauce aux morilles Gratin de pommes de terre Mélange de légumes Tranche aux fruits	Potage Bircher muesli Pavé au citron Gruyère
<b>Petit +</b>	Rôti de porc froid, sauce ravigote, salade de pommes de terre Ou Melon, jambon cru, pain, petit suisse	

**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.