

Menus du 1^{er} au 7 juin 2026

	☀ Midi	☾* Souper
Lundi 1 ^{er}	Velouté aux pois verts et au lard Emincé de poulet curry et noix de coco CH Riz Duo de carottes Flan à la vanille Bourbon	Potage Strudel aux poires et aux amandes Sauce à la vanille Gruyère
Mardi 2	Crème de chou-fleur Rôti de porc au romarin CH Pennes Tomate à la provençale Crumble à la rhubarbe	Potage Saucisse de Vienne en cage Salade de rucola
Mercredi 3	Potage aux poireaux Blanquette de veau à l'ancienne Pommes de terre purée Chou pomme persillé Mousse à l'abricot	Potage bâlois Gâteau aux pommes de Mike Tête de moine
Jeudi 4	Crème de carottes jaunes Steak de cou de porc argentin CH Gnocchis sautés Concombres à l'aneth Salade de kiwis	Potage Poitrine de dinde fumée Salade de pommes de terre Salade
Vendredi 5	Velouté de radis blanc Filets de perche meunière ALL Sauce tartare Pommes de terre vapeur Epinards en branches Pavé au chocolat	Potage Pancake aux bananes Crème anglaise Brie
Samedi 6	Crème de courgettes Lasagne aux légumes Salade assortie Yogourt grec aux framboises	Potage Pâtes au saumon fumé Salade
Dimanche 7	Velouté aux bolets Jambon paysan CH, sauce Robert Gratin dauphinois Fagots de haricots Tartelette aux fraises	Potage Bircher muesli maison Rochers coco façon Alex Gruyère
Petit +	Mini-tarte aux abricots, Tête de moine Ou Chaussons à la tomate et mozzarella, salade	

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.