



Menus du 22 au 28 juin 2026

	 Midi	 Souper
Lundi 22	Potage à l'orge Osso buco à la milanaise CH Polenta au parmesan Courgettes sautées Flan blanc manger au coulis de fruits rouges	Potage Vol-au-vent roesti Sauce forestière Salade
Mardi 23	Crème de laitue Grillade party Salade de pommes de terre, carottes, céleri, salade verte Salade de fruits	Potage Dampfnudeln Sauce à la vanille Tête de Moine
Mercredi 24	Potage Dubarry Ragoût de porc à l'estragon CH Farfalle Petit pois à la française Crème catalane	Potage Œufs brouillés Salade niçoise Yogourt
Jeudi 25	Crème de céleri au curcuma Saucisson vaudois, lard fumé CH Pommes de terre, chou-blanc Crumble aux pommes	Soupe de chalet Tarte aux abricots Brie
Vendredi 26	Caldo verde (soupe de chou cavalier) Gratin de morue à la crème PT Salade mêlée Natas	Potage Rissoles portugaises à la viande Salade
Samedi 27	Potage Crécy Spaghetti à la sauce bolognaise CH Grana padano Salade assortie Tranche aux fraises	Potage Couronne de semoule aux raisins secs Compote à la rhubarbe Tilsit
Dimanche 28	Bouillon au porto Brochette de porc CH Galette de roesti Carottes jaunes glacées Cornet à la crème	Potage Aspic (jambon, œuf, cornichons) Salade Petit suisse
Petit +	Salade de cervelas garnie, salade, ballon complet Ou Clafoutis aux abricots, sauce à la vanille, Gruyère	

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.