



Menus du 8 au 14 juin 2026

	 Midi	 Souper
Lundi 8	Velouté d'orties Ragoût d'agneau Ras el-hanout NZ Couscous oriental Légumes grillés Mousse à la limette	Potage Trio de tortellini à la crème Salade
Mardi 9	Bouillon à la julienne de légumes Rôti de porc haché CH Ebly Chou-fleur Mornay Séré aux figues	Potage Saucisson feuilleté Salade de carottes cuites
Mercredi 10	Crème de céleri Tranche panée de poulet CH Frites Peperonata Poire pochée au sirop de curcuma	Potage Délice aux pommes Crème caramel Brie
Jeudi 11	Potage de chou-blanc Sauté de porc à la provençale CH Fregola sarda Aubergines sautées à l'ail Café glacé	Potage Nouilles à la sauce carbonara Salade
Vendredi 12	Crème de légumes Ragoût de poisson FAO27 Pommes de terre fondantes Chou chinois braisé Mousse aux framboises	Potage Duo de canapés Salade russe Petit suisse
Samedi 13	Potage au maïs Schüblig grillé CH Tagliatelles Pois mange-tout Crème de raisin	Potage Assortiment de gaufres Fraises et crème chantilly Caprice des Dieux
Dimanche 14	Potage aux oignons primeurs Burger de veau CH Sauce aux baies roses Croquettes Salsifis à la crème Baba au rhum	Potage Soufflé au fromage Salade Waldorf
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.