



Menus du 6 au 12 juillet 2026

	 Midi	 Souper
Lundi 6	Crème de maïs Ragoût de lapin à la moutarde BEL Spirale au beurre Bâtonnets de chou-pomme Coupe chaud froid	Potage Rouleaux de printemps Sauce aigre douce Salade mêlée
Mardi 7	Crème de lentilles corail Emincé de porc aux nectarines Riz pilaf Fenouil à la milanaise Flan au chocolat	Potage Quenelles de séré farcies aux fruits Caprice des Dieux
Mercredi 8	Potage de chou-fleur au lait de coco Steak haché de bœuf aux pommes CH Gnocchis sautés Chou-fleur gratiné Pastèque	Potage Tomate farcie au thon Salade d'été Yogourt
Jeudi 9	Crème de cerfeuil Sauté de bœuf à la forestière CH Trio de cappelletti Haricots coco Biscuit roulé au mascarpone et à la mangue	Potage Flamri de semoule sur compote aux abricots du Valais Gruyère
Vendredi 10	Crème de carottes au gingembre Filet de saumon grillé NOR Sauce safranée Pommes de terre fondantes Laitue braisée Mousse de cassis	Potage Salade de cornettes garnie Salade verte
Samedi 11	Velouté de brocoli Quiche lorraine CH Salade mêlée Séré à la noix de coco	Potage Assortiment de canapés Salade russe
Dimanche 12	Velouté de curry thaï Suprême de pintade FR Sauce aux bolets Risotto Courgettes sautées à l'ail Verrine panna cotta à la pistache	Potage Pommes de terre nouvelles et choix de fromage Petit suisse
Petit +	Rôti de porc, 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.