

Menus du 13 au 19 juillet 2026

	 Midi	 Souper
Lundi 13	Crème d'avoine Sauté de veau marengo CH Ebly Mélange de légumes d'été Gratin d'ananas à la noix de coco	Potage Croûte dorée Compote de pommes Gruyère
Mardi 14	Potage Saint-Germain Piccata de poulet à la milanaise Concassé de tomates Salade assortie Parisienne de melon	Potage Rissolle à la viande Salade
Mercredi 15	Potage Dubarry Paupiette de bœuf à l'ancienne CH Polenta crémeuse Duo de carottes Tartelette à la crème	Potage Crêpes farcies au nutella et à la banane Brie
Jeudi 16	Crème de légumes Escalope de porc au citron CH Trio de penne Bouquet romanesco Salade de fruits de saison	Potage Gnocchi à la méditerranéenne Salade
Vendredi 17	Potage de légumes taillés Filet de sandre en pâte à frire KA Dés de pommes de terre vapeur Julienne de légumes Yogourt grec à la framboise	Potage Salade de cervelas garnie Salade de pois chiche
Samedi 18	Velouté de brocoli Boulettes de bœuf à la crème et à la moutarde ancienne CH Riz créole Céleri au curcuma Coupe pêche melba	Potage Gratin de myrtilles sur cake au citron Caprice des Dieux
Dimanche 19	Velouté de marrons Steak de gigot d'agneau de la région à l'ail CH Pommes de terre grenaille Méli-mélo de tomates cerises au four Omelette norvégienne	Potage Assiette de charcuterie Pain torsadé Petit suisse
Petit +	Salade de tomates, mozzarella, basilic, pain Ou Bircher muesli de saison et 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.