

Menus du 27 juillet au 2 août 2026

	 Midi	 Souper
Lundi 27	Potage de printemps Saucisse à rôtir CH, sauce aux oignons Cornettes à l'huile olive Chou-pomme Flan blanc-manger	Potage Clafoutis aux abricots Crème anglaise Gruyère
Mardi 28	Potage crécy Joue de bœuf braisée CH Mousseline de pommes de terre Mélange petits pois et champignons Mousse aux fraises	Potage Salade grecque Yogourt moka
Mercredi 29	Potage Léopold Brochette de lapin parma CH Penne à l'huile d'olive Fenouil braisé à l'aneth Chou à la crème	Potage Tresse russe aux poires et noisettes Sauce à la vanille Brie
Jeudi 30	Crème de céleri Cuisse de poulet au four CH Frites Peperonata Crème au jus de pomme	Potage Omelette aux fines herbes Salade niçoise
Vendredi 31	Potage de légumes Dos de cabillaud à la grenobloise fao27 Hirsotto de millet Epinards à la crème Boule de Berlin	Potage Banane flambée Crème diplomate Tilsit
Samedi 1^{er}	Crème de céréales Grillades du 1 ^{er} août (cervelas grillé) Salade assortie Dessert du 1 ^{er} août	Potage Tortellini farcis à la ricotta et légumes Salade
Dimanche 2	Bouillon de bœuf Carbonade de bœuf flamande CH Pommes de terre rissolées Haricots au beurre Tiramisu aux spéculos	Potage Riz au lait Compote de pruneaux Tête de Moine
Petit +	Pain mosaïque, salade Ou Couronne de semoule aux raisins secs, compote de pêche, Tête de Moine	

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.