

Menus du 17 au 23 août 2026

	 Midi	 Souper
Lundi 17	Crème de maïs Emincé de bœuf au paprika CH Duo de tagliatelles Courgettes au pesto Mousse au praliné	Potage Vienne en cage Salade de carottes cuites
Mardi 18	Crème de brocoli Escalope de dinde aux champignons CH Pommes de terre rissolées Tomate provençale au four Crème abricot et pêche	Potage Assortiment de gaufres Compote aux pommes Brie
Mercredi 19	Bouillon à la julienne de légumes Lard frais, cou de porc fumé CH Chou-blanc Pommes de terre vapeur Méli-mélo d'ananas à la menthe	Potage Saucisson en croûte Salade russe
Jeudi 20	Potage de céleri branche Filet de porc braisé CH Petits pois et carottes baby Nouilles safranées Douceur suisse	Potage Crêpes farcies banane et crème chocolat Caprice des Dieux
Vendredi 21	Potage Dubarry Sticks de poisson ALL Sauce tartare Riz pilaf Epinards en branches Coupe Danemark Tranche au chocolat	Potage Tortellini à la crème Salade
Samedi 22	Potage de carottes jaunes Tripes à la milanaise CH Dés de pommes de terre persillées Salade assortie Crème de bananes	Potage Clafoutis aux cerises Sauce anglaise Gruyère
Dimanche 23	Crème de champignons des bois Suprême de poulet à la crème CH Risotto aux cornes d'abondance Jardinière de légumes Mille-feuilles	Potage Duo de canapés Salade
Petit +	Mini tarte aux mirabelles, chantilly, brie Ou Cocktail de crevettes, salade, tranche de pain	

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.