

Menus du 3 au 9 août 2026

	 Midi	 Souper
Lundi 3	Potage aux 5 céréales Blanquette de veau CH Riz sauvage Méli-mélo de légumes Mousse limette	Potage Courgette farcie à la viande Ebly Salade
Mardi 4	Crème de brocoli Steak de porc à l'ail noir CH Frisettes au beurre Chou-fleur sauce Mornay Crème Jamaïque	Potage Gâteau aux pommes Chantilly Gruyère
Mercredi 5	Potage de radis blanc Ragoût de bœuf aux chanterelles CH Gnocchi sautés Aubergines à la tomate Salade de fruits à noyau	Potage Tomme panée Salade de carottes cuites
Jeudi 6	Potage Dubarry Sot l'y laisse de poulet à la crème CH Boulgour aux petits légumes Légumes d'été Escargot aux raisins secs	Potage Penne à la sauce pesto Parmesan Salade
Vendredi 7	Crème de carottes et lait de coco Filet de dorade grillée IT, sauce béarnaise Gratin de Vinzel Côtes de bettes Tartelette au vin cuit	Potage Strudel aux pommes et noisettes Brie
Samedi 8	Potage de légumes Emincé de foie de porc sauté aux échalotes CH Purée de pommes de terre Chou-rouge braisé Tourte de Linz	Potage Rouleaux de printemps Nouilles chinoises Sauce aigre douce Salade
Dimanche 9	Velouté de curry thaï Brochette de porc marinée CH Risotto aux morilles Salsifis à la crème Duo de mousse au chocolat	Potage Café complet Yogourt
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.