

# Menus du lundi 1er au dimanche 7 avril 2024

<p style="color: red; font-weight: bold;">Lundi 1er</p> 	<p>Soupe de légumes ou salade de topinambour</p> <p style="text-align: center;">Entrecôte de bœuf Pommes de terre Wedges Courgettes sautées</p> <p style="text-align: center;">Panna cotta à l'orange amère (<i>maison</i>)</p>	<p style="text-align: center;">Potage</p> <p style="text-align: center;">Croûte au fromage Salade verte</p> <p style="text-align: center;">Pêches au sirop</p>
<p style="color: red; font-weight: bold;">Mardi 02</p> 	<p>Soupe du marché ou salade de topinambour</p> <p style="text-align: center;">Colin à l'italienne Gnocchi aux épinards – Chou rouge confit</p> <p style="text-align: center;">Crème dessert à la pistache</p>	<p style="text-align: center;">Potage</p> <p style="text-align: center;">Œufs durs mimosa Salade de betteraves au vinaigre balsamique</p> <p style="text-align: center;">Tarte aux cerises</p>
<p style="color: red; font-weight: bold;">Mercredi 03</p> 	<p>Soupe de cresson ou salade de courgettes</p> <p style="text-align: center;">Escalope de dinde, sauce parmesan Pâtes – Tomate provençale</p> <p style="text-align: center;">Tartelette aux amandes (<i>maison</i>)</p>	<p style="text-align: center;">Potage</p> <p style="text-align: center;">Quiche aux champignons Salade de concombre au persil</p> <p style="text-align: center;">Verrine aux fruits rouges</p>
<p style="color: red; font-weight: bold;">Jeudi 04</p> 	<p>Crème de chou-fleur ou salade de courgettes</p> <p style="text-align: center;">Tripes à la tomate Pommes vapeur – Carottes Vichy</p> <p style="text-align: center;">Glace</p>	<p style="text-align: center;">Potage</p> <p style="text-align: center;">Bâtonnets de mozzarella, sauce au basilic - Cuidités</p> <p style="text-align: center;">Birchermüsli</p>
<p style="color: red; font-weight: bold;">Vendredi 05</p> 	<p>Soupe de tomate à l'origan ou salade d'endives</p> <p style="text-align: center;">Gratin de moules et saumon Riz pilaf – Poireaux étuvés</p> <p style="text-align: center;">Mousse au Grand-Marnier et raisins secs (<i>maison</i>)</p>	<p style="text-align: center;">Potage</p> <p style="text-align: center;">Lamelles de kebab (poulet) Boulgour à la tomate</p> <p style="text-align: center;">Liégeois au café</p>
<p style="color: red; font-weight: bold;">Samedi 06</p> 	<p>Bouillon au porto ou salade d'endives</p> <p style="text-align: center;">Sauté d'agneau au curry Pâtes à l'huile d'olive Légumes à l'indienne</p> <p style="text-align: center;">Eclair vanille</p>	<p style="text-align: center;">Potage</p> <p style="text-align: center;">Salade de céleri rémoulade Délice aux épinards</p> <p style="text-align: center;">Palet coco</p>
<p style="color: red; font-weight: bold;">Dimanche 07</p> 	<p style="text-align: center;">Rillettes de thon</p> <p style="text-align: center;">Filet de canard aux cornes d'abondance Pommes boulangère – Haricots verts</p> <p style="text-align: center;">Sablé au citron meringué</p>	<p style="text-align: center;">Potage</p> <p style="text-align: center;">Tortelli aux asperges, sauce citron</p> <p style="text-align: center;">Semoule au caramel</p>

***Nous vous communiquons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu/préparations. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.***