

Menus du lundi 10 au dimanche 16 juin 2024

Lundi 10	 Soupe de légumes ou taboulé Sot-l'y-laisse de dinde à l'estragon (<i>Suisse</i>) Purée Poêlée de champignons de Paris Chausson aux pommes	Potage Quiche aux 3 fromages Salade de betteraves Fruits au sirop
Mardi 11	 Potage du marché ou taboulé Filet de bar, sauce aux olives (<i>Grèce</i>) Riz pilaf - Artichauts Chou chantilly	Potage Empanadas au bœuf (<i>Suisse</i>) Salade verte Séré aux framboises
Mercredi 12	 Crème d'épinards ou céleri rémoulade Escalope de porc grillée au thym (<i>Suisse</i>) Frites - Tomates au four Tranche napolitaine (<i>glace</i>)	Potage Gratin de poireaux Œuf poché Pomme au four
Jeudi 13	 Consommé vermicelles ou céleri rémoulade Boulettes d'agneau au citron confit (<i>Suisse</i>) Semoule - Compotée d'aubergines Nectarines pochées à la verveine (<i>maison</i>)	Potage Melon et jambon cru (<i>Suisse</i>) Salade de rampons Clafoutis aux cerises, crème anglaise
Vendredi 14	 Potage cultivateur ou salade de tomate Merlu grenobloise (<i>Atlantique Sud-est</i>) Pommes vapeur – Chou romanesco Pavlova aux fruits (<i>maison</i>)	Potage Croque-monsieur de dinde (<i>Suisse</i>) Cuidités Crème caramel
Samedi 15	 Soupe de courgettes ou salade de tomate Langue de bœuf, sauce piquante (<i>Suisse</i>) Penne au beurre - Carottes sautées Mousse Toblerone (<i>maison</i>)	Menu Hawaï
Dimanche 16	 Verrine de concombres et féta à la menthe fraîche Longe de veau confite au laurier (<i>Suisse</i>) Ecrasé de patates douces - Pois gourmands Sablé au citron meringué	Potage Raviolis au pesto Salade de tomates Yaourt

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.