

Menus - Semaine N° 30

	Lundi 22.07.2024	Mardi 23.07.2024	Mercredi 24.07.2024	Jeudi 25.07.2024	Vendredi 26.07.2024	Samedi 27.07.2024	Dimanche 28.07.2024
Diner	Crème d'épinards *** Paupiette de bœuf Lentilles vertes Spaghetti de courgette *** Tarte aux pommes	Velouté de petits pois *** Emincé de poulet au curry Riz Basmati Wok de légumes *** Compote de rhubarbe	Velouté de carottes jaunes *** Filet de porc aux bolets Gratin de poireaux et pommes de terre *** Fraises au sucre	Velouté de fenouil *** Roastbeef, sauce tartare Frites du pays Crudités *** Clafoutis	Velouté de maïs *** Pavé de saumon rôti sur peau Ecrasé de pomme de terre Pousse d'épinards *** Yogourt à la framboise	Crème de lentilles *** Pojarski de veau, sauce madère Pommes rissolées Tomate au four *** Crème chocolat	Velouté de légumes *** Joue de bœuf aux olives Pommes mousseline Brocolis *** Tarte tatin
Souper	Potage du soir *** Tomme vaudoise au four Pommes nature Salade de betterave *** Flan vanille	Potage du soir *** Salade verte paysanne (Œufs dur, lardons, croutons) *** Crumble aux poires	Potage du soir *** Melon charentais Duo de jambon *** (Dinde et porc)	Potage du soir *** Tagliatelle Crème de champignons Salade verte *** Mousse Framboise	Potage du soir *** Croustillant de fromage de chèvre Julienne de carotte Laitue pommée *** Cake chocolat	Potage du soir *** Quiche aux fromages Salade verte *** Crème double de gruyère, petits fruits	Potage du soir *** Café complet Pain, beurre, confiture, charcuterie *** Yogourt abricot

Midi et soir : Salade et pain à disposition

Le Chef de cuisine se réserve le droit de toute modification de menu en tout temps

Pour toutes demandes liées aux allergènes ou intolérances, veuillez vous adresser aux personnels de la cuisine.

la viande de N-Z. peut avoir été produite avec des stimulateurs de performance non-hormonaux