

Menus - Semaine N° 34

| | Lundi 18.08.2025 | Mardi 19.08.2025 | Mercredi 20.08.2025 | Jeudi 21.08.2025 | Vendredi 22.08.2025 | Samedi 23.08.2025 | Dimanche 24.08.2025 |
|---------------|---|---|--|---|--|--|---|
| Diner | Velouté de céleri *** Involtini de volaille Polenta aux olives Tomates au four *** Tarte au flan parisien | Soupe de pois jaune *** Rôti froid Sauce au thon Pommes allumettes *** Flan au chocolat | Crème de fenouil *** Tarte tatin de tomates Fromage de chèvre Jambon cru de Parme *** Pêches pochées et son sorbet | Velouté de maïs *** Chipolatas lardées Sauce à la livèche Frites maison Ratatouille *** Tarte aux fruits | Soupe de courgette et basilic *** Côte de porc du pays avec graisse Gratin de pommes de terre Haricots verts *** Mousse cassis | Velouté de carottes *** Emincé de cheval Epinards Pommes Dauphine *** Cake | Soupe de légumes *** Rôti de veau Pommes de terre rissolées Légumes du jour *** Tourte à la crème et Kirsch |
| Souper | Potage du soir *** Salade de pastèque et feta Concombre Taboulé *** Fruits de saison | Potage du soir *** Terrine et pâté en croûte Julienne de légumes *** Melon | Potage du soir *** Spaghetti Bolognaise *** Crème vanille au vieux rhum | Potage du soir *** Salade César Poulet crispy Laitue romaine Copeaux de parmesan *** Compote de cerises | Potage du soir *** Canapés assortis *** Pommes caramélisées | Potage du soir *** Spaghetti Bolognaise *** Panna Cotta | Potage du soir *** Café complet Pains, beurre confiture, charcuteries *** Yogourt |

Provenance des viandes : Agneau : Irlande

Provenance des poissons et crustacés : Crevettes : Océan Centre-Atlantique

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