

# Menus de la semaine 06.2025

(sous réserve de modifications éventuelles)

	Menu de midi	Menu du soir
<b>Lundi</b> <b>03.02.2025</b>	<b>Potage</b> Paupiette de boeuf à la provençale* Pâtes au beurre Biseaux de carotte au cumin *** Myrtilles Chantilly	<b>Potage - café au lait</b> *** Clafoutis aux cerises
<b>Mardi</b> <b>04.02.2025</b>	<b>Potage</b> Tranche de cou de porc braisée à la moutarde* Pommes de terre duchesse Gratin de chou-fleur *** Crème au café	<b>Potage - café au lait</b> *** Strudel aux tomates Salade d'endives aux oeufs
<b>Mercredi</b> <b>05.02.2025</b>	<b>Potage</b> Spaghetti bolognaise* Salade verte et courgette *** Compote de poires	<b>Potage - café au lait</b> *** Thon*** en vinaigrette et salade russe Pain du Gibloux
<b>Jeudi</b> <b>06.02.2025</b>	<b>Potage</b> Boulettes d'agneau**** au curry et au lait De coco Riz pilaf Fenouil braisé *** Flan panna cotta	<b>Potage - café au lait</b> *** Jambon modèle fumé de Marsens* (froid) Salade Parmentier aux légumes
<b>Vendredi</b> <b>07.02.2025</b>	<b>Potage</b> Filets de perches frits**, sauce tartare Pommes de terre à l'anglaise Emincé de poireau étuvé *** Macédoine de fruits frais	<b>Potage - café au lait</b> *** Terrine de campagne* et duo de fromages Pain paysan
<b>Samedi</b> <b>08.02.2025</b>	<b>Crème de tomates</b> Sauté de dinde au ras-el-hanout* Couronne de couscous Salade verte et radis *** Coupe Danemark	<b>Potage - café au lait</b> *** Röstis pick aux fines herbes Salade de racines rouges
<b>Dimanche</b> <b>09.02.2025</b>	<b>Crème de brocoli</b> Emincé de veau à la crème* Tagliatelles fraîches Macédoine de légumes *** Coupe aux vermicelles	<b>Potage</b> *** Gâteau aux pommes Sauce vanille

Provenance de \*Suisse \*\*Aquaculture Estonie \*\*\*Indonésie \*\*\*\*Nouvelle-Zélande

Concernant les allergènes, nos cuisiniers vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés