

Menus de la semaine 07.2025

(sous réserve de modifications éventuelles)

	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 10.02.2025	Bouillon de boeuf Bouilli de boeuf, sauce vinaigrette* Pommes de terre nature Garniture de légumes *** Mousse Gianduja	Potage - café au lait *** Rissole à la viande* Salade mesclun
Mardi 11.02.2025	Potage Chipolatas lardés* (fricassée de boudin* à la crème pour les résidents inscrits) Cornettes au beurre Salade de racines rouges et compote de Pommes *** Salade d'agrumes	Potage - café au lait *** Délices aux champignons Salade rampon mimosa
Mercredi 12.02.2025	Potage Rôti haché de poulet, sauce au poivre* Pommes de terre grenailles rôties Demi-tomate au four *** Tranche Forêt-Noire	Potage - café au lait *** Mini-canapés assortis et mini-délice au Fromage fines herbes
Jeudi 13.02.2025	Potage Sauté de lapin à la dijonnaise** Polenta crémeuse Dés de colrave au basilic *** Mûres chantilly	Potage - café au lait *** Crêpe au jambon et fromage* Salade de pâtes
Vendredi 14.02.2025	Potage Filet de merlu meunière, sauce tartare*** Riz créole Epinards hachés à la crème *** Coeur aux framboises	Potage - café au lait *** Gruyère, Vacherin fribourgeois, Sérac et Bleu de Pont-la-Ville Pommes de terre en robes des champs
Samedi 15.02.2025	Soupe à l'oignon Gâteau au fromage Salade verte et chou-rouge *** Gobelet glacé vanille-caramel	Potage - café au lait *** Mini-penne, sauce napolitain et fromage râpé Salade frisée
Dimanche 16.02.2025	Crème de courge Epaule de boeuf braisée au romarin* Pommes de terre fondante Bâtonnets de carotte *** Tranche Belle-Hélène	Potage *** Café complet garni

Provenance de *Suisse **Hongrie ***Pacific Nord

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