

Menus de la semaine 11-2025

(sous réserve de modifications éventuelles)

	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 10.03.2025	Potage Paupiette de boeuf braisée* Pâtes au beurre Tronçon de poireau braisé *** Myrtilles Chantilly	Potage - café au lait *** Vol-au-vent de rôtis grand-mère* Salade frisée
Mardi 11.03.2025	Potage Sauté de dinde basquaise* Pommes de terre saladaises Romanesco vapeur *** Gâteau de Vully à la crème*	Potage - café au lait *** Omelette au fromage Salade de pâtes
Mercredi 12.03.2025	Potage Emincé de porc au curry* Couronne de riz créole aux petits légumes Salade verte et pousses de soja *** Compote de poire à la cannelle	Potage - café au lait *** Gruyère, Vacherin fribourgeois, Tendremont Et Rose d'Ogoz Pommes de terre en robes des champs
Jeudi 13.03.2025	Potage Sauté de lapin à la dijonnaise*** Polenta crémeuse Dés de chou-pomme au bouillon de légumes *** Macédoine de fruits frais	Potage - café au lait *** Gratin florentin (pâtes, épinards et Jambon*) Salade iceberg
Vendredi 14.03.2025	Potage Filet de pangasius** meunière, sauce tartare Ecrasé de pommes de terre au beurre et Ciboulette Ratatouille *** Flan au caramel	Potage - café au lait *** Brésaola*, jambon cru* et Brie à l'ail des ours Pain du Gibloux*
Samedi 15.03.2025	Crème d'avoine Cannellonis gratinés farcis à la viande (bœuf)* Salade verte et carotte *** Bûche glacée vanille-noisette	Potage - café au lait *** Strudel aux pommes Sauce vanille
Dimanche 16.03.2025	Potage Dubarry Filet mignon de porc rôti*, sauce à l'ail des Ours Pommes frites fraîches "Terroir Fribourg" Macédoine de légumes *** Coeur mangue-passion*	Potage *** Café complet garni

Provenance de *Suisse **Vietnam ***Hongrie

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