

Menus de la semaine 02-25

(sous réserve de modifications éventuelles)

	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 06.01.2025	<p>Potage Carbonnade de boeuf à la flamande* Pâtes au beurre Romanesco vapeur *** Salade de fruits exotiques</p>	<p>Potage - café au lait *** Petit panier feuilleté aux 5 légumes Salade coleslaw</p>
Mardi 07.01.2025	<p>Potage Carré de porc rôti*, sauce Robert Pommes de terre boulangères Poireau à la crème *** Dessert surprise</p>	<p>Potage - café au lait *** Triangle de brie pané Salade frisée</p>
Mercredi 08.01.2025	<p>Potage Piccata de dinde* Frisettes au beurre Concassé de tomates *** Pavé aux marrons</p>	<p>Potage - café au lait *** Filet de truite fumé**, sauce raifort Salade Parmentier aux légumes</p>
Jeudi 09.01.2025	<p>Potage Langue de bœuf* sauce aux câpres Riz pilaf Dés de carottes Vichy *** Salade d'agrumes</p>	<p>Potage - café au lait *** Omelette sucrée de l'Empereur Compote de fruits rouges</p>
Vendredi 10.01.2025	<p>Potage Saucisse à rôti* aux oignons rouges Pommes de terre mousseline Choux de Bruxelles vapeur *** Flan au caramel</p>	<p>Potage - café au lait *** Terrine aux morilles et duo de fromages Pain paysan</p>
Samedi 11.01.2025	<p>Soupe à l'oignon Gâteau au fromage Salade verte et racines rouges *** Cassata marasquino</p>	<p>Potage - café au lait *** Macaronis à la crème Salade iceberg</p>
Dimanche 12.01.2025	<p>Crème de céleri au curry Epaule de veau braisée*, sauce aux bolets Gratin de pommes de terre Tronçon de poireau braisé *** Profiteroles au chocolat</p>	<p>Potage *** Café complet garni</p>

Provenance de *Suisse **Danemark

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