

Menu de la semaine du 20 au 26 juin 2022

Midi

Soir

Lundi

♦ Soupe Printanière
Carré de veau Normand
Lentilles / Salade de carottes au citron
Liégeois glacé

♦ Velouté du Nord
Saumon fumé
Et céleri rémoulade
Cerises au rhum

Mardi

♦ Crème estivale
Tartare de dorade
Garnie
Moelleux au citron

♦ Velouté Dubarry
Œuf
À la Russe
Salade de melon au basilic

Mercredi

♦ Velouté du jardin
Brandade de Morue
Salade de fruits

♦ Potage Madelon
Salade de tomate et mozzarella
Au Basilic
Crème pistache

Jeudi

♦ Crème 4 saisons
Pavé de truite à la Thaïlandaise
Taboulé à la mangue
Avocat vinaigrette
Tarte myrtille

♦ Soupe maraichère
Salade de bœuf et
Pomme de terre ravigote
Salade de nectarine

Vendredi

♦ Velouté du moment
Dos d'églefin à la tapenade
Houmous / Tzatziki
Brioche en pain perdu

♦ Crème Niçoise
Veau aux agrumes
Fèves / Artichauts
Coupelle de cerises

Samedi

♦ Velouté Niçois
Bœuf miroton
Cornettes / Haricots verts
Sorbets

♦ Crème des alpes
Spaghetti
Napolitaine
Mangue au gingembre

Dimanche

♦ Velouté garbure
Dos de lieu sauce vierge
Gratin dauphinois / Piperade
Gâteau marbré

♦ Potage Normand
Terrine
De légumes
Compotée fraise rhubarbe

Toutes nos viandes sont d'origine française

Tous nos desserts servis avec les repas carnés sont parvés

Vous pouvez vous adresser à la cuisine pour connaître l'origine du poisson

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers

