

# Menu de la semaine du 27 juin au 03 juillet 2022

## Midi

## Soir

### Lundi

◆ Crème Argenteuil  
Rouleaux de Printemps et  
Salade chinoise  
Coupe de glaces

◆ Velouté montagne  
Tomate farcie  
Mimosa  
Verrine à la mangue

### Mardi

◆ Velouté Dubarry  
Dos de saumon meunière  
Pommes natures  
Petits pois à la Française  
Vacherin glacé

◆ Potage taillé  
Salade Grecque  
Clafouti aux cerises

### Mercredi

◆ Potage Fréneuse  
Veau aux abricots  
Pommes rôties / Salade de fenouil  
Salade de fruits

◆ Potage automnale  
Avocat farci  
Au thon  
Abricots rôtis au miel et amande

### Jeudi

◆ Soupe Madelon  
Steak haché de bœuf  
Frites / Salade verte  
Sorbets

◆ Velouté verdurette  
Sandwich à l'Edam Garni  
Panna cotta fruits rouges

### Vendredi

◆ Potage Catalan  
Bâtonnets de poisson sauce Calypso  
Riz à l'aneth / Salade coslow  
Baba framboise pistache

◆ Velouté Parmentier  
Agneau confit  
Boulghour / Ratatouille  
Salade de pastèque

### Samedi

◆ Velouté Niçois  
Mijoté de veau à la sauge  
Pommes boulangères  
Tombée d'épinards  
Fondant choco-noisettes

◆ Crème des alpes  
Spaghetti  
Della Nonna  
Tiramisu au citron

### Dimanche

◆ Velouté garbure  
Filet de truite aux amandes  
Rizi bisi / Courgettes provençales  
Bavarois framboises

◆ Potage Normand  
Croûte au fromage et  
Salade verte  
Crème chocolat

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

