

# Menu de la semaine du 8 au 14 août 2022

## Midi

## Soir

*Lundi*

♦ Soupe Catalane  
Langue de bœuf sauce câpres  
Riz ~ petits pois à la Française  
Financier au chocolat

♦ Crème Verdurette  
Melon et Bœuf fumé  
Raisins en coupelle

*Mardi*

♦ Soupe Madelon  
Filet de rouget à la Méridionale  
Gratin dauphinois  
Tomates aux amandes  
Colonel

♦ Potage taillé  
Wrap aux légumes  
Pomme Bonne Femme

*Mercredi*

♦ Soupe hivernale  
Salade de chèvre chaud  
Crème brûlée à la verveine

♦ Soupe du moment  
Omelette au fromage  
Salade Estivale  
Corbeille de fruits

*Jeudi*

♦ Soupe primeur  
Navarin d'agneau aux abricots  
Semoule ~ bâtonnets de courgettes  
Salade de fruits frais

♦ Velouté Normand  
Hachis Parmentier  
Marmelade de Rhubarbe

*Vendredi*

♦ Soupe 4 saisons  
Nouilles sautées chop suey ~ Tofu  
Café glacé

♦ Bouillon au kneid'l  
Veau à la sauge  
Boulghour ~ Ratatouille  
Fraises au sucre

*Samedi*

♦ Velouté Simone  
Assiette froide de mortadelle  
De volaille  
Baies des bois à la vanille

♦ Velouté Niçois  
Spaghetti Al Limone  
Compote de pomme

*Dimanche*

♦ Potage Halloween  
Bourride à la Provençale  
Douceur Estivale

♦ Crème des Alpes  
Gratin d'aubergines  
Yaourt à la Grecque

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

