

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

