

Menu de la semaine du 19 au 25 septembre 2022

Midi

Soir

Lundi

◆ Potage Paysan
Piccata de poulet sauce Italienne
Frites
Salade de chou rouge aux pommes
Coupe Colonel

◆ Crème Verdurette
Blinis à la Scandinave
Mousse orange sanguine

Mardi

◆ Soupe Madelon
Carré de veau au romarin
Pommes rôties ~ Courge fondante
Tarte aux fruits

◆ Potage 4 saisons
Œuf au plat
Pommes Darphin
Coupelle de raisins

Mercredi

◆ Soupe grand-mère
Dos de saumon aux agrumes
Riz parfumé
Poireaux à la crème
Clafouti aux prunes

◆ Soupe du moment
Vol au vent Forestier
Crème pistache

Jeudi

◆ Soupe Maraichère
Raclette à Gogo
Choux chantilly

◆ Velouté Automnale
Tagliatelle Napolitaine
Pana Cotta

Vendredi

◆ Crème de courge
Joue de cabillaud au curry et coco
Boulghour à l'orange
Effilochée d'endive
Coupe de sorbets

◆ Bouillon au Kneidel's
Navarin d'agneau
Pommes boulangère ~ Chou fleurs
Comptée à la rhubarbe

Samedi

◆ Velouté Simone
Poulet rôti
Pommes écrasées
Salsifis persillés
Pomme au four

◆ Velouté Niçois
Spaghetti Bolognaise
Salade de fruits

Dimanche

◆ Potage taillé
Rôti de veau à la sauge
Roesti ~ Carottes baby
Petits financiers

◆ Menu de Roch-Hachana

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

