

Menu de la semaine du 26 septembre au 02 octobre 2022

Midi

Soir

Lundi

♦ Potage Paysan
Carré de veau sauce normande
Cornettes
Poêlée Automnale
Coupe glacée

♦ Crème Verdurette
Sauté de bœuf Bourgeoise
Pomme mousseline
Champignons persillés
Bavarois à la mangue

Mardi

♦ Soupe Madelon
Dos de cabillaud à la crème de basilic
Pommes écrasées aux olives
épinards
Île flottante

♦ Potage 4 saisons
Spaghetti
À la crème de parmesan
Petit pot à la fleur d'oranger

Mercredi

♦ Soupe grand-mère
Rouleaux de Printemps
Riz Cantonnais
Moelleux coco

♦ Soupe du moment
Omelette aux fines herbes
Pommes rissolées
Riz au lait

Jeudi

♦ Soupe Maraichère
Roesti / Raclette
Tarte aux figes et amandes

♦ Velouté Automnale
Gratin d'aubergines
Mousse au chocolat

Vendredi

♦ Soupe Clamart
Coucous de poisson
Brioche façon pain perdu

♦ Bouillon au Kneidel's
Poulet à la moutarde
Polenta ~ Méli mélo du potager
Duo de raisins

Samedi

♦ Velouté Simone
Blanquette de veau
Riz / Petits pois
Fondant au chocolat

♦ Velouté Niçois
Tortilla à l'Espagnol
Salade de fruits

Dimanche

♦ Potage parmentier
Presque une choucroute ...
Nougat glacé au miel

♦ Soupe Catalane
Saumon fumé
Céleri et betteraves à la Scandinave
Ananas caramélisé

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

