

Menus du 21 au 27 avril 2025

	 Midi	 Souper
Lundi 21	Crème de maïs Cuisse de poulet farcie à l'ail des ours FR Risotto au parmesan Fenouil braisé Tranche glacée nougat et abricot	Potage Porridge Compote de pêches Gruyère
Mardi 22	Velouté de brocoli Emincé de porc aux champignons CH Nouilles Légumes grillés Flan au chocolat	Potage Asperges blanches Jambon Sauce mousseline
Mercredi 23	Potage de chou-blanc Goulache Hongroise CH Spaetzlis dorés Gratin de poireau Mousse à la framboise	Potage Tarte à la rhubarbe Gruyère
Jeudi 24	Crème de pois jaunes Haut de cuisse de poulet CH Pommes soufflées Duo de carottes Salade de banane et zestes de citron vert	Potage Croûte aux champignons Salade
Vendredi 25	Potage de légumes taillés Filet de rascasse grillé aux amandes ISL Riz pilaf Endive braisée Tartelette au vin cuit	Potage Tomme vaudoise en cage Salade de lentilles
Samedi 26	Velouté de cerfeuil Boulettes de bœuf aux petits légumes CH Tagliatelle rose Dés de céleri Flan de semoule et coulis de kiwi	Potage Pancake Compote d'abricots
Dimanche 27	Velouté de bolets Filet mignon d'agneau NZ Croquettes Salsifis Coupe Romanoff	Potage Pommes de terre en robe des champs Choix de fromage Petit suisse
Petit +	Crevettes sautées à l'ail, nouilles chinoises, salade Ou Gaufres, compote de poires caramélisées	

Toute l'équipe de cuisine vous souhaite un *bon appétit*

Concernant les allergènes, nos cuisiniers vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés.

Ces menus peuvent être modifiés sans préavis en fonction des arrivages.