

	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 22.07.2024	Velouté de volaille Saltinbocca de dinde (CH) et son jus Pommes fondantes Haricots beurre Tartelette* au citron	Potage enrichi Omelette aux fines herbes Salade panachée et graines assorties Pastèque
Mardi 23.07.2024	Crème de tomates Sauté de veau (CH) au paprika Pommes nouvelles Epinards en branches Boule de glace Oréo*	Potage enrichi Mini canapé assorti Salade mêlée Yogourt aux fruits
Mercredi 24.07.2024	Potage des Grisons (orge) Cannelloni ricotta-épinards Parmesan râpé Salade panachée Cerises	Potage enrichi Rösti pic aux champignons Salade de céleri Séré à la framboise
Jeudi 25.07.2024	Potage aux légumes Paupiettes de boeuf (CH) à l'ancienne Couscous aux petits légumes Salade iceberg Eclair au fruit de la passion	Potage enrichi Quiche provençale Salade mêlée Eventail de melon
Vendredi 26.07.2024	Consommé brunoise Filet de sébaste (NG), sauce à la ciboulette Pommes vapeur Tomates grillées Abricot du valais	Potage enrichi Café complet Gruyère-Tête des moines-Tilsit Pain Blanc Nectarine
Samedi 27.07.2024	Crème de courgette Filet de poulet poché (CH), sauce suprême Polenta au Sbrinz Petits pois à la française Salade de fruits frais	Potage enrichi Crêpe aux courgettes Salade Waldorf Yogourt arôme
Dimanche 28.07.2024	Potage cultivateur (divers légumes) Magret de canard (FR) au vinaigre de framboises Pommes croquettes Farandole de légumes Fondant au chocolat	Potage enrichi Petite assiette de salami Pain aux céréales Tarte aux pruneaux
Suggestion de la semaine	Melon de Cavaillon et jambon cru des Grisons	

* L'astérisque signifie que l'ingrédient ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.
Pour des raisons sanitaires, nous recourons à des fonds et bouillons industriels.

Les menus peuvent être sujet à modifications sans préavis. Merci de votre compréhension.