Fondation Les Noisetiers

Menus - Semaine N° 29

	Lundi 14.07.2025	**Mardi 15.07.2025**	**Mercredi 16.07.2025**	**Jeudi 17.07.2025**	**Vendredi 18.07.2025**	**Samedi 19.07.2025**	**Dimanche 20.07.2025**
Diner	Potage aux céréales *** Emincé de poulet au curry Riz Haricots verts *** Crème vanille	Potage de carottes *** Ragoût de veau à la hongroise Pâtes Petits pois *** Pastèque	Crème de volaille *** Ragoût de boeuf au vin rouge Purée de pomme de terre Tomates au four *** Crème à l´orange	Potage de poireaux *** Filet de porc à la moutarde Frites Duo de poivrons *** Cake au chocolat	Crème de céleri *** Braisé de boeuf aux légumes Pommes duchesses laitue *** Fraises chantilly	Velouté oriental *** Cervelas grillé Salade de pomme de terre Salade de concombre *** Cake marbré	Potage aux légumes *** Rôti haché chasseur Pommes Dauphine Jardinière de légumes *** Tarte au chocolat
Souper	Potage du soir *** Aspic au jambon et herbes fraîches *** Mousse passion	Potage du soir *** Riz au lait Compote de pommes	Potage du soir *** Pizza (jambon, olives) *** Salade de fruits	Potage du soir *** Omelette au jambon et fromage Salade de carotte *** Flan coco	Potage du soir *** Tarte aux légumes d'été *** Panna Cotta	Potage du soir *** Rouleaux de printemps Sauce aigre-douce *** Crème citron	Potage du soir *** Café complet (pain, beurre, confiture, charcuterie) Yogourt

Provenance des viandes : Agneau : Irlande

Provenance des poissons et crustacés : Crevettes : Océan Centre-Atlantique

Midi et soir : Salade et pain à disposition
Le Chef de cuisine se réserve le droit de toute modification de menu en tout temps
Pour toutes demandes liées aux allergènes ou intolérances, veuillez vous adresser aux personnels de la cuisine.
la viande de N-Z. peut avoir été produite avec des stimulateurs de performance non-hormonaux