

Menus - Semaine N° 37

	Lundi 08.09.2025	Mardi 09.09.2025	Mercredi 10.09.2025	Jeudi 11.09.2025	Vendredi 12.09.2025	Samedi 13.09.2025	Dimanche 14.09.2025
Diner	Velouté de céleri *** Emincé de porc à la moutarde Chou fleur à la bechamel Pommes nature *** Brownie chocolat	Soupe de légumes *** Spaghetti Sauce Bolognaise *** Gâteau à la mirabelle	Velouté de courge *** Hauts de cuisses de poulet rôties Jus corsé de volaille Tomate au four Gratin de pommes de terre *** Tiramisu	Potage de petits pois *** Epaule de veau braisée à la tomate Frites maison Jardinière de légumes *** Moeulleu au chocolat	Soupe aux choux *** Cou de porc fumé Poireaux et pommes de terre à la crème *** Tarte aux pruneaux	Crème de volaille *** Gratin d'aubergines *** Flan à la raisinée	Velouté de carotte et curry *** Gigot d'agneau de 7heures Pommes de terre rissolées Haricots secs *** Forêt noir
Souper	Potage du soir *** Salade d'oeufs Jambon cru *** Panna Cotta	Potage du soir *** Quiche lorraine *** Crème chocolat	Potage du soir *** Paupiette de chou au lard *** Raisin muscat de Hambourg	Potage du soir *** Betterave cuite Ricotta rôtie au four Vinaigrette aux herbes et vinaigre balsamique *** Crumble aux pommes	Potage du soir *** Pizza au jambon et olives *** Salade de fruits	Potage du soir *** Croûte aux champignons *** Poires pôchées	Potage du soir *** Café complet Pain, beurre, confiture et charcuteries *** 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