

Menus - Semaine N° 16

	Lundi 13.04.2026	Mardi 14.04.2026	Mercredi 15.04.2026	Jeudi 16.04.2026	Vendredi 17.04.2026	Samedi 18.04.2026	Dimanche 19.04.2026
Diner	Velouté de céleri *** Carré de porc fumé Compote de raves Pommes de terre nature *** Mousse à la mangue	Velouté de légumes *** Hauts de cuisse de poulet au four Réduction à l'estragon Pommes de terre allumettes Chou blanc émincé *** Cake aux carottes	Velouté de volaille parfumé au curry *** Tendrons de veau braisés à la tomate Purée de pommes de terre Courgettes sautées *** Tarte aux poires	Velouté de petits pois *** Rôti de porc Gratin de pommes de terre Carottes au thym *** Tartelette au chocolat	Velouté de pois et verts et livèche *** Emincé de boeuf mijoté au vin rouge Polenta crémeuse Jardinière de légumes *** Cake au citron	Potage Balois *** Pâtes Sauce Bolognaise *** Crème caramel	Velouté de poireaux *** Saucisse à rôtir Sauce aux oignons caramélisés Champignons de Paris sautés Lentilles béluqa *** Entremets à la fraise
Souper	Potage du soir *** Quiche aux légumes *** Bananes caramélisées	Potage du soir *** Gratin de pâtes (béchamel, jambon de campagne, petits pois et gruyère) *** Pommes confites au miel	Potage du soir *** Canapé au poulet curry *** Flan coco	Potage du soir *** Croissant au jambon *** Salade de fruits	Potage du soir *** Pizza au thon *** Fruits rouges tiède, brisures de meringue	Potage du soir *** Croûte au fromage Pickles d'oignons rouges *** Tarte aux amandes	Potage du soir *** Café complet Pain, beurre, confiture, charcuterie *** Yaourt

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