

MENUS DE LA SEMAINE



32

Lundi 05.août	Mardi 06.août	Mercredi 07.août	Jeudi 08.août	Vendredi 09.août	Samedi 10.août	Dimanche 11.août
MENU DU MIDI						
Crème d'asperges *** Saucisse de veau (CH) sauce moutarde Pâtes trois couleurs Laitue braisée *** Poire au chocolat	Crème de volaille *** Brochette de bœuf haché (CH) Pommes maître d'hôtel Côtes de bette à la tomate *** Crumble aux pommes	Potage aux légumes taillés *** Œufs mollets (CH) au curry Pommes rissolées Epinards *** Mûres chantilly	Bouillon aux petites pâtes *** Salade de bœuf bouilli (CH) Mix de légumes vinaigrette Salade de pommes de terre *** Glace	Crème de cerfeuil *** Filet de saumon (NO) Sauce ciboulette Riz pilaf aux petits légumes Brocoli *** Cornet à la vanille	Crème de poireaux *** Jambon (CH) au Madère Cornettes au beurre Salade *** Glace	Terrine *** Sot l'y laisse de poulet (CH) aux champignons Rösti Haricots *** Dessert
COLLATION DE L'APRES-MIDI						
Collation	Collation	Collation	Collation	Collation	Collation	Collation
MENU DU SOIR						
Crème d'asperges *** Vol-au-vent de légumes *** Tam-Tam	Crème de volaille *** Melon jambon cru (CH) *** Cake	Potage aux légumes taillés *** Lucie menu poulet Café complet sucré et salé *** Choix de yaourt	Bouillon aux petites pâtes *** Gratin de pâtes Salade de betterave *** Mousse au chocolat blanc	Crème de cerfeuil *** Clafoutis aux cerises *** Plateau de fromages et viande froide (CH)	Crème de poireaux *** Ramequin au fromage Salade de carottes cuites *** Ananas au sirop	Potage du jour Café complet sucré et salé Choix de yaourt

Des modifications peuvent être apportées aux menus selon les nécessités du moment, par exemple l'indisponibilité d'un produit.
Les Personnes atteintes d'intolérance ou d'allergie sont priées d'en informer la cuisine le plus rapidement possible. Merci de votre compréhension