

# MENUS DE LA SEMAINE



14

Lundi 31.mars	Mardi 01.avr	Mercredi 02.avr	Jeudi 03.avr	Vendredi 04.avr	Samedi 05.avr	Dimanche 06.avr
<b>MENU DU MIDI</b>						
Crème de courge *** Coquillon de porc (CH)  Pommes mousseline Colrave à la ciboulette *** Abricots au sirop	Potage aux céréales *** Cuisse de poulet au curry coco  Riz aux raisins Jardinière de légumes *** Mousse café	Bouillon aux petites pâtes *** Steak vigneron (CH) Sauce moutarde  Grafyn dauphinois Chou-fleur persillé *** Fraises chantilly	Potage cultivateur *** Cordon bleu de porc (CH)  Pâtes trois couleurs Côtes de bette à la crème *** Cornet vanille	Crème de tomate au basilic *** Filet de saumon (NO) Sauce printanière (asperges , petits léaumes) Pommes maître d'hôtel  Fenouil braisé *** Crème caramel	Bouillon célestine *** Saucisse aux choux  Cornettes Poireaux à la crème *** Glace	Terrine *** Bœuf braisé (CH)  Ecrasé de pommes de terre Carottes glacées *** Dessert
<b>COLLATION DE L'APRES-MIDI</b>						
Collation	Collation	Collation	Collation	Collation	Collation	Collation
<b>MENU DU SOIR</b>						
Crème de courge *** Ravioli sauce tomate  Salade *** Semoule sucrée	Potage aux céréales *** Œuf (CH) au plat Coquillettes au beurre *** Cake	Bouillon aux petites pâtes *** Café complet sucré et salé *** Choix de yaourt	Potage cultivateur *** Risotto aux champignons  Salade de carottes cuites *** Mousse au chocolat blanc	Crème de tomate au basilic *** Tarte aux fruits *** Plateau de fromages et viande froide (CH)	Bouillon célestine *** Wienerli (CH) Salade de pommes de terre *** Crème citron	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