



MENUS DE LA SEMAINE



15

Lundi 06.avr	Mardi 07.avr	Mercredi 08.avr	Jeudi 09.avr	Vendredi 10.avr	Samedi 11.avr	Dimanche 12.avr
MENU DU MIDI						
Crème de carottes et pommes de terre *** Ragout de lapin (BEL) à la moutarde ancienne Polenta crémeuse Choux de Bruxelles au lard *** Flan vanille	Velouté de choux-fleurs *** Paupiette de dinde (CH) forestière Riz pilaf Jardinière de légumes *** Poire au sirop	Bouillon de petites pâtes *** Langue de bœuf sauce câpres (CH) Purée de pommes de terre Petits pois *** Blanc mangé	Crème de volaille *** Steak vigneron (CH) Purée de panais *** Pomme au four	Crème de lentilles corail au curry *** Aiguillette de colin aux graines (FAO61 67) Riz créole Epinards à la crème *** Salade de fruits	Velouté de betteraves *** Tripes à la tomate (CH) Pommes natures Carottes *** Choux à la crème	Cocktail de crevettes *** Blanquette de veau (CH) Millet Brocolis *** Dessert
COLLATION DE L'APRES-MIDI						
Collation	Collation	Collation	Collation	Collation	Collation	Collation
MENU DU SOIR						
Crème de carottes et pommes de terre *** Ravioli aux asperges et amandes *** Abricots au sirop	Velouté de choux-fleurs *** Croissant au jambon (ch) Salade de betterave *** Crème banane	Bouillon de petites pâtes *** Canapés assortis *** Yogourt	Crème de volaille *** Galette de lentilles sauce froide yogourt- menthe *** Semoule à la cannelle	Crème de lentilles corail au curry *** Tarte aux fruits *** Plateau de fromages et viande froide (CH)	Velouté de betteraves *** Vol au vent de Rösti au jambon et champignon (CH) *** Yogourt	Potage du jour café complet Yogourt

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

Provenance du pain: CH