



## Menu de la semaine n° 29 du 18 au 24 juillet 2022



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
<b>Potage aux carottes et cerfeuil</b>	<b>Velouté de tomates</b>	<b>Consommé de bœuf aux herbes</b>	<b>Crème d'asperges</b>	<b>Crème de volaille au curry doux</b>
<b>Pavé de saumon (NO), sauce à l'aneth, pommes de terre rôties, céleri branche</b>	<b>Sauté de lapin (HU) à l'estragon, spätzlis safranés, courgettes</b>	<b>Bœuf (CH) bouilli, sauce ravigote, salade de pommes de terre, salade de haricots verts</b>	<b>Jambon à l'os (CH), moutarde, gratin dauphinois, jardinière de légumes</b>	<b>Haut de cuisse de poulet (CH) au citron confit, boulghour à la coriandre, poivrons sautés</b>
<b>Flan à l'amande et coulis de fruits</b>	<b>Mousse à la framboise</b>	<b>Parfait glacé mocca</b>	<b>Salade de fruits</b>	<b>Sorbet à la mangue</b>



## Menu de la semaine n° 30 du 25 au 31 juillet 2022



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
<b>Soupe à la brunoise de légumes</b>  <b>Suprême de poulet jaune, jus au cognac, polenta, tomate au four</b>  <b>Feuilleté à la vanille</b>	<b>Velouté aux pois verts</b>  <b>Tendron de veau (CH) braisé au thym, gnocchis, ratatouille</b>  <b>Tarte au chocolat</b>	<b>Potage à la courgette et fromage frais</b>  <b>Saucisse à rôtir (CH), sauce aux oignons, pomme mousseline, duo de carottes glacées</b>  <b>Glace au miel</b>	<b>Crème de maïs</b>  <b>Steak haché de bœuf (CH), beurre maison, grenailles rissolées, fenouil</b>  <b>Mousse à la passion</b>	<b>Velouté au céleri</b>  <b>Filet de dorade (GR), sauce au citron et livèche, riz sauvage, bette à tondre étuvée</b>  <b>Tiramisu à la pêche</b>



## Menu de la semaine n° 31 du 1<sup>er</sup> au 7 août 2022



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
<b>Soupe aux oignons</b>  <b>Jambon à l'os (CH), sauce au madère, gratin dauphinois, haricots verts</b>  <b>Meringue, crème double</b>	<b>Velouté de tomates au basilic</b>  <b>Saucisse de veau (CH), sauce aux échalotes, polenta, épinards étuvés</b>  <b>Sorbet à la framboise</b>	<b>Consommé Célestine</b>  <b>Roti de dinde (FR) tonnato, salade de risotto, crudités assorties</b>  <b>Mousse aux fruits d'été</b>	<b>Crème de volaille à la coco</b>  <b>Boulette de bœuf (CH), sauce au curry rouge, riz parfumé, légumes chinois</b>  <b>Mangue et dattes</b>	<b>Potage au maïs</b>  <b>Filet de plie (IS), sauce aux crustacés, pomme de terre vapeur, fenouil</b>  <b>Crème brûlée à la fleur d'oranger</b>



## Menu de la semaine n° 32 du 8 au 14 août 2022



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
<p><b>Crème de carottes au cerfeuil</b></p> <p><b>Penne à la carbonara (CH), salade verte</b></p> <p><b>Mousse au chocolat</b></p>	<p><b>Velouté de brocoli</b></p> <p><b>Roastbeef froid (CH), sauce tartare, salade de pomme de terre, salade de haricot vert</b></p> <p><b>Melon à la menthe</b></p>	<p><b>Potage aux orties</b></p> <p><b>Haut de cuisse de poulet (CH), sauce saté, riz basmati, chou-chinois au sésame</b></p> <p><b>Sorbet à la mangue</b></p>	<p><b>Consommé aux croutons et herbes</b></p> <p><b>Filet de Cabillaud (FAO27), sauce au vin blanc, grenailles rôties, poireau étuvé</b></p> <p><b>Fraises au sucre</b></p>	<p><b>Velouté aux poivrons</b></p> <p><b>Ragout de lapin (H) à la moutarde, polenta, courgettes sautées</b></p> <p><b>Tiramisu aux framboise</b></p>



## Menu de la semaine n° 33 du 15 au 21 août 2022



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
<b>Potage aux petits pois</b>	<b>Crème de persil</b>	<b>Bouillon aux vermicelles</b>	<b>Velouté au chou vert</b>	<b>Crème de tomates</b>
<b>Piccata de dinde (FR), sauce napolitaine, tagliatelles, brocoli</b>	<b>Lasagne al forno (CH), salade de crudités</b>	<b>Pavé de saumon (NO), sauce à l'oseille, pomme de terre rôties, céleri branche</b>	<b>Rôti haché de veau (CH), sauce au poivre vert, gnocchi, bette à tendre étuvées</b>	<b>Filet de porc froid (CH), sauce BBQ Cosy, frites, salade mesclun</b>
<b>Chou à la crème</b>	<b>Coupe de glace et sorbet</b>	<b>Beignet aux pommes, sauce chocolat</b>	<b>Mousse à l'abricot</b>	<b>Salade de fruit</b>



## Menu de la semaine n° 34 du 22 au 28 août 2022



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
<b>Consommé Célestine</b>  <b>Pot-au-feu de bœuf (CH), pomme de terre et légumes au bouillon</b>  <b>Poire pochée, coulis au caramel</b>	<b>Crème à l'oseille</b>  <b>Pavé de cabillaud (FAO27) en croûte d'épices, riz basmati, courgettes sautées</b>  <b>Feuilleté à la vanille</b>	<b>Velouté au céleri</b>  <b>Emincé de canard (HU) à l'orange, pomme dauphine, brocoli</b>  <b>Sorbet à l'abricot</b>	<b>Potage au maïs</b>  <b>Steak haché de bœuf (CH), sauce au pinot, spirales, laitue étuvée</b>  <b>Cocktail de melon</b>	<b>Minestrone</b>  <b>Paupiette de poulet (CH) à la provençale, grenailles rôties, romanesco</b>  <b>Panna cotta aux fruits rouges</b>



## Menu de la semaine n° 35 du 29 juillet au 4 septembre 2022



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
<b>Velouté de brocoli</b>	<b>Crème de carottes</b>	<b>Potage aux poireaux</b>	<b>Crème de volaille au curry</b>	<b>Bouillon aux herbes</b>
<b>Beignet de colin (DE), sauce mayonnaise citronnée, pomme de terre rôtie, céleri branche</b>	<b>Rôti de porc (CH) aux abricots, jus au romarin, polenta, navet</b>	<b>Emincé de bœuf (CH) stroganoff, riz, courgettes sautées</b>	<b>Couscous d'agneau (IE) et merguez (CH), semoule, pois-chiches et légumes</b>	<b>Steak haché de veau (CH), beurre maison, tagliatelles, chou-fleur</b>
<b>Pastèque à la menthe</b>	<b>Far breton</b>	<b>Glace au chocolat</b>	<b>Salade d'orange à la fleur d'oranger</b>	<b>Bavarois à l'abricot</b>