



Menu de la semaine n° 26 du 27 juin au 3 juillet 2022



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
Potage à la courge Emincé de bœuf (CH) au romarin, pâtes au beurre, petits pois à la française Cheesecake aux framboises	Velouté aux navets et éclats de noisette Chipolatas de porc grillées(CH), sauce moutarde, grenailles rôties, jardinière de légumes Mousse à la myrtille	Consommé aux herbes et croûtons Tajine de poulet (CH), pois chiches, légumes orientaux au bouillon Nectarine aux saveurs marocaines	Crème de chou-fleur et ciboulette Lasagne de bœuf (CH) al forno, salade de courgettes à l'italienne Clafoutis aux cerises	Soupe aux orties Roulade de carrelet (FAO27), beurre blanc à la coco et citronnelle, riz parfumé, légumes thaïs Coupe pastèque et litchis



Menu de la semaine n° 27 du 4 au 10 juillet 2022



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
Minestrone Dinde rôtie froide (CH), sauce tonnato, frites, salade verte Crème renversée aux deux chocolats	Potage aux légumes de saison Sauté de bœuf (CH) aux olives et poivrons, polenta, bettes étuvées Mousse à la fraise	Crème de maïs Rôti de porc (CH) aux abricots secs, jus au romarin, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, haricots verts Glace à la pistache	Soupe aux choux Filet de truite (FR), sauce au Noilly Prat, riz sauvage, fenouil Trilogie de melon au sirop	Crème de persil au fromage frais Boulettes de bœuf (CH), sauce au citron, nouilles, jardinière de légumes Flan à la coco



Menu de la semaine n° 28 du 11 au 17 juillet 2022



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
<p>Crème de chou-fleur, éclats de noisettes</p> <p>Escalope de porc (CH) panée, sauce tartare, salade de de pâtes et haricots verts</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Potage à l'oseille et à l'ail</p> <p>Filet d'aiglefin (FAO27), sauce vin blanc, purée de panais, laitue étuvée</p> <p>Crumble aux fruits d'été</p>	<p>Velouté de poivron</p> <p>Steak haché de veau (CH), sauce au cognac, polenta, brocolis</p> <p>Chou à la chantilly, coulis aux fruits rouges</p>	<p>Bouillon Célestine</p> <p>Rôti de poulet (CH) farci aux champignons, penne, courgettes sautées</p> <p>Glace à la noisette</p>	<p>Crème d'artichaut</p> <p>Emincé de bœuf (CH) stroganoff, gnocchis au beurre, carottes glacées</p> <p>Panna cotta aux fruits exotiques</p>



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



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



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



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