



MENUS DE LA SEMAINE DU 26 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2022

| | MIDI | SOIR |
|------------------------------|--|--|
| Lundi 26 | Potage ** Emincé de bœuf à la moutarde ⁽¹⁾ Pommes fondantes Céleri persillé ** Poire au caramel | Potage cultivateur ** Risotto aux champignons Salade mêlée ** |
| Mardi 27 | Potage ** Escalope de poulet à l'estragon ⁽²⁾ Nouilles Ratatouille ** Banane au citron vert | Soupe de chalet ** Gâteau aux pommes |
| Mercredi 28 | Potage ** Ragoût de lapin au thym ⁽³⁾ Polenta Haricots ** Crème panachée | Potage au pain grillé ** Œufs brouillés à la campagnarde Salade verte |
| Jeudi 29 | Potage ** Rôti de porc sauce aux pruneaux ⁽¹⁾ Pommes château Chou-fleur gratiné ** Coupe glacée | Consommé petites pâtes ** Salade de pommes de terre Viennes |
| Vendredi 30 | Potage ** Dorade aux fines herbes ⁽⁴⁾ Riz créole Fenouil ** Crème ananas | Velouté à la courge ** Lasagne aux légumes Salade |
| Samedi 1er | Potage ** Gâteau au fromage Salade mêlée ** Mousse de séré | Soupe à l'oignon ** Rissolle à la viande Salade panachée |
| Dimanche 2 | Potage ** Rôti de bœuf à l'ancienne ⁽¹⁾ Frites Tomates aux fines herbes ** Chou à la crème | Crème de bolets ** Plat froid |

Provenance des viandes : (1) Suisse, (2) France, (3) Hongrie, (4) Atlantique

Tous les soirs : en supplément, buffet à choix