



# Menu de la semaine n°29

## Du 15 au 19 juillet 2024



Lundi 15.07.24 midi	Mardi 16.07.24 midi	Mercredi 17.07.24 midi	Jeudi 18.07.24 midi	Vendredi 19.07.24 midi
<p><b>Velouté au persil</b></p> <p><b>Joue de porc (CH) au cidre, polenta bramata et fenouil</b></p> <p><b>Mousse à la framboise</b></p>	<p><b>Potage aux asperges</b></p> <p><b>Filet de truite (CH), sauce à l'aneth, riz sauvage et céleri-branché</b></p> <p><b>Crème brûlée aux spéculoos</b></p>	<p><b>Consommé aux herbes</b></p> <p><b>Bœuf (CH) bouilli, sauce ravigote, salade de pommes de terre et salade de légumes grillés</b></p> <p><b>Parfait glacé moka</b></p>	<p><b>Crème de carottes au cerfeuil</b></p> <p><b>Jambon à l'os (CH), sauce porto, gratin dauphinois et haricots verts braisés</b></p> <p><b>Baba au rhum</b></p>	<p><b>Velouté aux pois jaunes</b></p> <p><b>Tajine de poulet (CH), couscous et légumes en bâtonnets</b></p> <p><b>Sorbet à la mangue*</b></p>

« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

« Nous recourons à des fonds et bouillons industriels et à de la sauce à salade French Dressing ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison »





# Menu de la semaine n°30

## Du 22 au 26 juillet 2024



Lundi 22.07.24 midi	Mardi 23.07.24 midi	Mercredi 24.07.24 midi	Jeudi 25.07.24 midi	Vendredi 26.07.24 midi
<p><b>Consommé à la brunoise de légumes</b></p> <p><b>Suprême de poulet jaune (FR), jus à la williamine, spirales et épinards</b></p> <p><b>Feuilleté à la vanille* et framboises*</b></p>	<p><b>Velouté aux pois verts</b></p> <p><b>Tendron de veau (CH) braisé, pommes de terre rissolées et ratatouille*</b></p> <p><b>Tarte au chocolat *</b></p>	<p><b>Crème de maïs</b></p> <p><b>Émincé de bœuf (CH) au paprika, riz et fenouil</b></p> <p><b>Tiramisu à la pêche</b></p>	<p><b>Potage à la courgette</b></p> <p><b>Saucisse à rôtir (CH), sauce aux oignons, pommes mousseline gratinées et carottes</b></p> <p><b>Sorbet raisin*</b></p>	<p><b>Soupe aux artichauts</b></p> <p><b>Filet de dorade (GR), sauce au citron et à la livèche, riz parfumé, asperges</b></p> <p><b>Coupe de fraises chantilly</b></p>

« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

« Nous recourons à des fonds et bouillons industriels et à de la sauce à salade French Dressing ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison »





# Menu de la semaine n°31

## Du 29 juillet au 02 août 2024



Lundi 29.07.24 midi	Mardi 30.07.24 midi	Mercredi 31.07.24 midi	Jeudi 01.08.24 midi	Vendredi 02.08.24 midi
<p><b>Velouté de tomates au basilic*</b></p> <p><b>Haut de cuisse de poulet (CH) aux olives, gnocchis* et poivrons</b></p> <p><b>Duo de melons</b></p>	<p><b>Potage de chou-fleur</b></p> <p><b>Langue de veau (CH) sauce aux câpres, riz, laitues</b></p> <p><b>Ile flottante</b></p>	<p><b>Crème de lentilles</b></p> <p><b>Boulettes de bœuf (CH), sauce au thym, écrasé de pommes de terre et courgettes</b></p> <p><b>Chou au pralin*</b></p>	<p><b>Soupe aux oignons</b></p> <p><b>Jambon à l'os (CH), sauce au madère, gratin dauphinois et haricots verts</b></p> <p><b>Fraises, meringue*, crème de la Gruyère</b></p>	<p><b>Consommé Célestine*</b></p> <p><b>Filet de plie (IS), sauce aux crustacés*, pommes de terre vapeur et fenouil</b></p> <p><b>Crème brûlée</b></p>

« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

« Nous recourons à des fonds et bouillons industriels et à de la sauce à salade French Dressing ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison »





# Menu de la semaine n°32

## Du 05 au 11 août 2024



Lundi 05.08.24 midi	Mardi 06.08.24 midi	Mercredi 07.08.24 midi	Jeudi 08.08.24 midi	Vendredi 09.08.24 midi
<p><b>Consommé Célestine*</b></p> <p>Rôti de dinde froid (FR), sauce au thon, salade de pâtes et ses crudités</p> <p><b>Mousse aux fruits d'été*</b></p>	<p><b>Crème de carottes au curry doux</b></p> <p>Filet de cabillaud poché (FAO27), sauce vinaigrette à la tomate, pommes de terre persillées, laitues braisées</p> <p><b>Panna cotta, coulis de fruits rouges</b></p>	<p><b>Minestrone</b></p> <p>Sauté de bœuf au romarin (CH), riz aux oignons, poivrons grillés</p> <p><b>Tarte* à la crème</b></p>	<p><b>Velouté de chou-fleur aux éclats de noisettes</b></p> <p>Rôti de cou de porc (CH), jus au thym, gnocchi à la romaine, courgettes au four</p> <p><b>Sorbet abricot*</b></p>	<p><b>Crème de poireaux au pesto rouge</b></p> <p>Emincé de poulet (CH) aux champignons de Paris, tagliatelles à l'huile d'olive, légumes glacés</p> <p><b>Far breton aux pruneaux</b></p>

« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

« Nous recourons à des fonds et bouillons industriels et à de la sauce à salade French Dressing ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison »

