

Menu de la semaine du 30 septembre au 06 octobre 2024

Lundi	
Midi	Soir
Velouté aux champignons *** Jarrets de porc braisés Pommes de terre au four Macédoine de légumes *** Coupelle de fruits	Potage du soir *** Croûte au fromage Salade Ou Café complet
Mardi	
Midi	Soir
Potage Crécy *** Emincé de poulet aux champignons Riz basmati Courge rôtie *** Pavés au chocolat	Potage du soir *** Quiche aux lardons Salade Ou Café complet
Mercredi	
Midi	Soir
Velouté de potiron *** Escalope végé au fromage et épinards Galettes de röstis Poireaux *** Mousse aux fruits rouges	Potage du soir *** Cornettes sauce aux œufs Salade de doucette et tomates Ou Café complet
Jeudi	
Midi	Soir
La Bénichon Bouillon de légumes *** Fricassée d'agneau Purée de pommes de terre Julienne de légumes *** Meringue et crème de gruyère	Potage du soir *** Délice de la borne Saucisson, jambon, langue Choux et pommes de terre *** Tarte au vin cuit Ou Café complet

Menu de la semaine 30 septembre au 06 octobre 2024

Vendredi	
Midi	Soir
Velouté de carottes *** Friture de carpe sauce tartare Pommes vapeur Épinards *** Salade de fruits	Potage du soir *** Croissant au jambon Salade Ou Café complet
Samedi	
Midi	Soir
Soupe au pain *** Tortellinis à la bolognaise Salade mêlée *** Panna cotta	Potage du soir *** Gâteau du cloître Ou Café complet
Dimanche	
Midi	Soir
Crème Dubarry *** Mignons de porc sauce aux morilles Croquettes de pommes de terre Haricots jaunes *** Dessert glacé	Potage du soir *** Assiette norvégienne Cruautés Ou Café complet



Provenance de la viande : Suisse
 Provenance des produits de la pêche : Norvège

Propositions de la semaine du 30 septembre au 06 octobre 2024



Cette semaine, nos cuisiniers vous proposent :

Tranches de porc à la crème, nouilles	9.00
Salade César	9.00
Portions de frites	5.50
Divers sandwichs (thon, jambon, poulet curry, wrap saumon)	6.50
Menu du jour	16.00
Assiette du jour	9.00
Garniture du jour	7.00
Soupe	2.00
Dessert	2.00