

Semaine 29

19 juillet au 25 juillet 2021

Lundi 19 juillet 2021	Mardi 20 juillet 2021	Mercredi 21 juillet 2021	
<p>Potage garbure * * *</p> <p>Escalope de légumes Sauce livèche Farfalle Gratin de côtes de bettes * * *</p> <p>Nectarine</p>	<p>Velouté ail des ours * * *</p> <p>Beignets de colin Sauce tartare Pommes quartiers vapeur Salade de carottes * * *</p> <p>Danonino</p>	<p>Crème de betteraves * * *</p> <p>Emincé de porc à l'ananas Riz basmati Salade de chou chinois * * *</p> <p>Crème au caramel maison</p>	
Collation: Produit laitier	Collation: Compote	Collation: Gâteau allégé	
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	
<p>Potage du jour * * *</p> <p>Salade de cervelas Salade de pommes de terre Salade verte * * *</p> <p>Crème praliné</p>	<p>Potage du jour * * *</p> <p>Quiche lorraine Salade mêlée * * *</p> <p>Mousse café</p>	<p>Potage du jour * * *</p> <p>Tomme panée Pommes en dés Salade iceberg * * *</p> <p>Pêche Melba</p>	
Jeudi 22 juillet 2021	Vendredi 23 juillet 2021	Samedi 24 juillet 2021	
<p>Velouté de cresson * * *</p> <p>Cuisse de poulet et jus aux légumes Couscous * * *</p> <p>Tranche de pastèque</p>	<p>Potage paysanne (taillé) * * *</p> <p>Ravioli pur boeuf au pesto Fromage râpé Salade f.de chêne, radis, concombre * * *</p> <p>Bûche glacée stracciatella</p>	<p>Potage freuseuse (rave) * * *</p> <p>Osso bucco de veau Gremolata Gnocchetti Romanesco * * *</p> <p>Meringue et crème double</p>	
Collation: Fruit	Collation: Produit laitier	Collation: Fruit	
Jeudi soir	Vendredi soir	Samedi soir	
<p>Potage du jour * * *</p> <p>Far Breton * * *</p> <p>Emmental</p>	<p>Potage du jour * * *</p> <p>Roesti Bernois Salade lollo rosso * * *</p> <p>Blanc-manger et coulis de cassis</p>	<p>Potage du jour * * *</p> <p>Souper vaudois (charcuterie, fromage, beurre, confiture, pommes de terre) * * *</p> <p>Salade de kiwis et litchis #</p>	
Possibilités de choix	Dimanche 25 juillet 2021	Possibilités de choix	
<p>Menu B midi</p> <p>Salade niçoise (verte, haricots verts, oeuf, thon, tomate, pommes de terre, oignons, anchois, poivrons, olives)</p> <p>Menu C midi</p> <p>Ragoût de lapin à la moutarde Polenta Salade</p>	<p>Crème de pois jaunes * * *</p> <p>Suprême de pintade aux raisins Pommes dauphines Aubergines provençale * * *</p> <p>Bavarois framboise</p> <p>Collation: Fruit</p> <th>Dimanche soir</th> <td> <p>Menu D soir</p> <p>Café complet Pain, 3 fromages, beurre, confitures Salade de fruits ou compote</p> <p>Menu E soir</p> <p>Melon Jambon cru Pain</p> </td>	Dimanche soir	<p>Menu D soir</p> <p>Café complet Pain, 3 fromages, beurre, confitures Salade de fruits ou compote</p> <p>Menu E soir</p> <p>Melon Jambon cru Pain</p>
	<p>Potage du jour * * *</p> <p>Délices aux champignons Assortiments de crudités * * *</p> <p>Crème diplomate</p>		

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, notre équipe de cuisine vous informera volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.