

Semaine 31

2 août au 8 août 2021

Lundi 2 août 2021	Mardi 3 août 2021	Mercredi 4 août 2021
<p>Velouté Jeanette (salsifis) ***</p> <p>Piccata de dinde Sauce napoléon Bouclottes Salade de betteraves et maïs ***</p> <p>Crème au chocolat maison</p>	<p>Velouté faubonne (haricots rouges) ***</p> <p>Omelette au fromage Pommes rissolées Salade de concombre ***</p> <p>Yaourt aux framboises</p>	<p>Crème andalouse (poivrons) ***</p> <p>Cou de porc rôti et son jus Blé Ebly Courgettes sautées ***</p> <p>Salade de pastèque #</p>
<b>Collation: Produit laitier</b>	<b>Collation: Compote</b>	<b>Collation: Produit laitier</b>
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir
<p>Potage du jour ***</p> <p>Croûte aux champignons Salade pain de sucre ***</p> <p>Crumble aux pommes</p>	<p>Potage du jour ***</p> <p>Vittello Tonato Salade de pâtes Salade lollo rosso ***</p> <p>Mousse au citron vert et yaourt</p>	<p>Potage du jour ***</p> <p>Pomme surprise (pommes de terre, jambon de dinde, fromage, oignons) Méli-mélo de salades ***</p> <p>Biscuit au séré</p>
Jeudi 5 août 2021	Vendredi 6 août 2021	Samedi 7 août 2021
<p>Potage bonne-femme (taillé) ***</p> <p>Aiguillettes de colin panées Sauce tartare Pommes nature Brocolis ***</p> <p>Pêche</p>	<p>Potage garbure ***</p> <p>Lasagne pur boeuf au four Salade batavia, carottes et colraves râpés ***</p> <p>Compotée de fraises</p>	<p>Crème d'asperges ***</p> <p>Jarret de veau braisé Pommes savoyardes Haricots verts ***</p> <p>Parfait glacé au pamplemousse</p>
<b>Collation: Fruit</b>	<b>Collation: Gâteau allégé</b>	<b>Collation: Fruit</b>
Jeudi soir	Vendredi soir	Samedi soir
<p>Potage du jour ***</p> <p>Semoule sucrée Coulis de fruits exotiques # ***</p> <p>Apenzell</p>	<p>Potage du jour ***</p> <p>Tourte aux pommes de terre (pommes de terre, lardons, crème, persil) Assortiment de crudités ***</p> <p>Bavarois aux pruneaux</p>	<p>Potage du jour ***</p> <p>Souper vaudois (charcuterie, fromage, beurre, confiture, pommes de terre) ***</p> <p>Salade de mangue #</p>
<u>Possibilités de choix</u>	Dimanche 8 août 2021	<u>Possibilités de choix</u>
<p><b>Menu B midi</b></p> <p>Taboulé Royal (couscous, menthe, poivrons, tomate, basilic, concombre, pois chiches, raisins secs)</p> <p><b>Menu C midi</b></p> <p>Emincé d'autruche au poivre vert Pommes grenaille rôties Légumes</p>	<p>Velouté St-Germain (petits pois) ***</p> <p>Cuisse de canette aux baies roses Tagliatelle verte Céleri braisé ***</p> <p>Tiramisu</p> <p><b>Collation: Fruit</b></p> <p><b>Dimanche soir</b></p> <p>Potage du jour ***</p> <p>Roasbeef Moutarde Salade de pommes de terre Salade verte ***</p> <p>Panna cotta et coulis de fruits des bois</p>	<p><b>Menu D soir</b></p> <p>Café complet Pain, 3 fromages, beurre, confitures Salade de fruits ou compote</p> <p><b>Menu E soir</b></p> <p>Terrine garnie Pain</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.