

Menu de la semaine du 10 au 16 juin 2024



	Midi	Soir
Lundi 10	Crème de légumes Emincé de poulet au gingembre et citronnelle Riz basmati Laitue braisée aux carottes Fruit	Potage du jour Choix de pâtes farcies Salade de haricots Café, lait ou thé
Mardi 11	Potage aux flocons d'avoine Roastbeef froid, sauce tartare Pommes Country Salade mêlée Muffin's aux framboises	Potage du jour Oeuf poché sur un toast à l'avocat Salade verte Café, lait ou thé
Mercredi 12	Crème de légumes Filet de loup de mer sauté au basilic Pommes nature Carottes aux fines-herbes Crème pralinée	Potage du jour Assiette campagnarde Salade assortie Café, lait ou thé
Jeudi 13	Consommé aux croûtons Cou de porc rôti aux champignons Risotto au parmesan Courgettes sautées à l'ail Bavarois au fruit de la passion	Potage du jour Tomme poêlée Salade de pommes de terre Café, lait ou thé
Vendredi 14	Potage parmentier Spaghetti au beurre Sauce arrabiatta Salade mêlée Glace	Potage du jour Vittelo Tonato (avec filet de porc) Pommes frites Café, lait ou thé
Samedi 15	Potage à la semoule rôtie Tripes à la tomate Autre viande Pâtes au beurre Choux de Bruxelles Salade de fruits fraîche	Potage du jour Tomme St-Garin d'Autigny Vacherin d'Autigny Pommes en robe Café, lait ou thé
Dimanche 16	Petite quiche au fromage et salade assortie Daube de boeuf aux légumes Gratin dauphinois Tomate farcie au poireau Eclair mocca	Potage du jour Gâteau aux abricots Café, lait ou thé