

Menu de la semaine du 8 au 14 juillet 2024



	Midi	Soir
Lundi 08	Potage garbure Cou de veau rôti aux bolets Gnocchi à la provençale Haricots étuvés au lard Glace	Potage du jour Camembert poêlé Salade assortie Café, lait ou thé
Mardi 09	Potage St-Germain Emincé de rognons de veau Autre viande Roesti au beurre Courgettes gratinées Crème au kirsch	Potage du jour Tomate farcie au thon Salade verte Café, lait ou thé
Mercredi 10	Potage flamande Suprême de poulet à la crème de moutarde Riz pilaf Céleri pomme toscane Tartelette aux fraises	Potage du jour Assiette froide garnie Salade de lentilles aux légumes Café, lait ou thé
Jeudi 11	Potage paysanne Escalope de saumon grillé, sauce mayonnaise aux herbes Pommes nature Batônnetts de carottes aux fines-herbes Cake	Potage du jour Gâteau aux cerises Café, lait ou thé
Vendredi 12	Consommé aux croutons Emincé de porc au paprika Spaetzli maison Tomate provençale Fruit	Potage du jour Oeuf à la russe Café, lait ou thé
Samedi 13	Potage au pain Spaghetti bolonaise Salade méele Mousse au chocolat maison	Potage du jour Sérac nature d'Onnens Gruyère d'Onnens Pommes en robe Café, lait ou thé
Dimanche 14	Croustillant au cantadou et viande séchée, saladine Rôti de porc au saucisson Pommes savoyardes Chou-frisé braisé au lard et macédoine de légumes Jalousie aux pommes et fraises Sauce vanille	Potage du jour Pizza au jambon Salade verte Café, lait ou thé