

Menu de la semaine du 2 au 8 septembre 2024



	Midi	Soir
Lundi 02	Crème de légumes Steak haché de boeuf au paprika Nouilles au beurre Haricots braisés Fruit	Potage du jour Tomme gratinée aux noix Salade de lentilles aux légumes
Mardi 03	Potage aux flocons d'avoine Emincé de poulet au curry Riz basmati Salade mêlée Glace	Potage du jour Hachis parmentier Salade verte
Mercredi 04	Potage parmentier Ragoût de porc toscane Polenta à la sauge Poivrons sautés à l'ail Crumble aux pruneaux, sauce vanille	Potage du jour Croissant au gruyère Salade assortie
Jeudi 05	Crème de légumes Filet de loup de mer sauté, sauce tartare Pommes nature Courgettes gratinées Crème à la noisette	Potage du jour Tomate farcie à la viande Pâtes au beurre
Vendredi 06	Crème dubarry Spaghetti au beurre Sauce arrabiatta Salade assortie Poire au chocolat	Potage du jour Oeuf à la russe
Samedi 07	Potage à la semoule rôtie Langue de veau aux câpres Riz créole Epinards en branches Vermicelles	Repas dans les unités Potage du jour Gruyère d'Onnens Sérac à la ciboulette d'Onnens Ballon hôtel
Dimanche 08	La Bénichon Soupe aux choux Jambon de la borne, lard et saucisson Pommes persillées Chou blanc et carottes Meringue crème double Pains d'anis et croquets	Repas dans les unités Potage du jour Gâteau aux abricots