



Le chef vous propose du 17 au 23 juin 2024

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Salade Bettrave	Coleslaw	Salade de cervelas	Terrine de Campagne	Céleri rémoulade	Œufs en gelée	Carpaccio de tomate
	PLAT	Sauté de volaille	Rougail Saucisses	Boulettes de bœuf	Filet mignon à la moutarde	Lasagnes au poisson	Bœuf provençal	Filet mignon de porc
	GARNITURES	Printanière		à l'oriental semoule aux petits légumes	Jeunes carottes et Cœur de blé	Florentine	Riz pilaf	Haricots panachés
	FROMAGES	Fromage	Plateau de fromages	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	DESSERT	Pêche melba	P'tit gâteau à l'orange	Crème pralinée	Fruit	Moelleux au chocolat crème anglaise	Fruit	Fraise Melba
GOÛTERS		Pain au chocolat	Madeleine	Gâteau du chef	Pain perdu	Yaourt aux fruits	Roulé au chocolat	Liégeois vanille
D I N E R S	ENTREE	Velouté de légumes	Potage vermicelles	Potage de légumes	Potage de potimarron	Velouté de petits pois	Velouté de légumes	Velouté de champignons
	PLAT	Bouchée à la	Pâtes	Omelette au	Crêpes au jambon	Gratin de pâtes	Macédoine à l'échalote	Saucisson brioché
	GARNITURE	reine	Napolitaine	Fromage	Salade verte	au jambon	et jambon de dinde	Terrine de légumes
	FROMAGE	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
	DESSERT	Compote pommes framboises	Fruits	Fruits	Liégeois	Fruits	Compote pommes abricots	Fruits

« Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques. Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine. »

Des changements exceptionnels peuvent intervenir en cas d'impératifs techniques ou d'approvisionnements



Le chef vous propose du 17 au 23 juin 2024

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Salade Bettrave	Coleslaw	Salade de cervelas	Terrine de Campagne	Céleri rémoulade	Œufs en gelée	Carpaccio de tomate
	PLAT	Sauté de volaille	Rougail Saucisses	Boulettes de bœuf	Filet mignon à la moutarde	Lasagnes au poisson	Bœuf provençal	Filet mignon de porc
	GARNITURES	Printanière		à l'oriental semoule aux petits légumes	Jeunes carottes et Cœur de blé	Florentine	Riz pilaf	Haricots panachés
	FROMAGES	Fromage	Plateau de fromages	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	DESSERT	Pêche melba	P'tit gâteau à l'orange	Crème pralinée	Fruit	Moelleux au chocolat crème anglaise	Fruit	Fraise Melba
GOÛTERS		Pain au chocolat	Madeleine	Gâteau du chef	Pain perdu	Yaourt aux fruits	Roulé au chocolat	Liégeois vanille
D I N E R S	ENTREE	Velouté de légumes	Potage vermicelles	Potage de légumes	Potage de potimarron	Velouté de petits pois	Velouté de légumes	Velouté de champignons
	PLAT	Bouchée à la	Pâtes	Omelette au	Crêpes au jambon	Gratin de pâtes	Macédoine à l'échalote	Saucisson brioché
	GARNITURE	reine	Napolitaine	Fromage	Salade verte	au jambon	et jambon de dinde	Terrine de légumes
	FROMAGE	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
	DESSERT	Compote pommes framboises	Fruits	Fruits	Liégeois	Fruits	Compote pommes abricots	Fruits

« Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques. Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine. »

Des changements exceptionnels peuvent intervenir en cas d'impératifs techniques ou d'approvisionnements