

IMPRIME LE :

29.06.2026

MIDI

SOIR

POTAGE GRABURE
CAROTTE RAPPÉE AUX AGRUMES

SOUPE DU SOIR

LUNDI

PICCATA DE DINDE
SAUCE CRÈME
MOUILLE / CÉLERI BRAISÉ

TRIO DE MELON
JAMBON CRU

SALADE DE FRUITS FRAIS
POTAGE PARMENTIER
MACÉDOINE DE LÉGUMES

FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS
SOUPE DU SOIR

MARDI

DUO DE POISSONS POCHÉS
FONDUE DE POIREAU
POMME À L'ANGLAISE / BROCOLIS

KEFTA HOUMOUS DE BETTERAVE
TOMATE EN SALADE

TARTELETTE BRETONNE
SOUPE DE LÉGUMES
SALADE GRECQUE

POINTE CACAO
CRÈME VANILLE
SOUPE DU SOIR

MERCREDI

AGNEAU HACHÉ À L'ORIENTAL
BOULGOUR
COURGETTE AUX ÉPICES DORÉS

SALADE DE PÊCHEUR

MOUSSE AU CHOCOLAT
POTAGE DE MARAÎCHER
TOMATE MOZZARELLA BASILIC

BOULE DE GLACE
SOUPE DU SOIR

JEUDI

TRANCHE DE PORC POÊLÉE - JUS CORSER
WEDGES DE PATATES DOUCES
FRICASSÉ DE CHAMPIGNONS

FILET DE POULET MAYONNAISE
TABOULÉ À LA MENTHE

MILLE-FEUILLE
CRÈME DE COURGETTE
AVOCAT VINAIGRETTE

ASSIETTE FROMAGÈRE
SOUPE DU SOIR

VENDREDI

FILET DE TRUITE ROSE
BEURRE CITRONNÉ
RIZ PARFUMÉ / JULIENNE DE LÉGUME

PIADINA À LA COPPA
SALADE DE ROQUETTE

TARTE ABRICOT ET PISTACHE
CRÈME DE CHAMPIGNONS
POIVRON GRILLÉ À LA TOSCANE

ANANAS RÔTI
NOIX DE COCO
SOUPE DU SOIR

SAMEDI

BROCHETTE DE BŒUF ET CHIPO DE VEAU
POMME DE TERRE SAUTÉE
AUBERGINE SAUTÉE

BEIGNET DE COLIN
SAUCE TARTARE
SALADE DE CONCOMBRE

TIRAMISU
SOUPE DE POISSON
TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHON

TRANCHE DE GLACE
COULIS DE FRAISE
SOUPE DU SOIR

DIMANCHE

RÔTI DE VEAU BRAISÉ
BLÉ AUX LÉGUMES
PAK CHOÏ

ASSIETTE DE L'ÉTÉ

BISCUIT CRÈME ET MANGUE

CHARIOT DE YAOURT

Chers résidents, chers clients,

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel de café/étéria ou de cuisine qui vous renseignera.