



## MENUS DE LA SEMAINE DU 18 AU 24 AOÛT 2025

	MIDI	SOIR
<b>Lundi</b> <b>18</b>	Potage ** Bœuf bouilli et ses légumes <sup>(1)</sup> Pommes nature Légumes ** Baba au rhum	Potage à la semoule ** Rouleau de roesti aux fines herbes Salade
<b>Mardi</b> <b>19</b>	Potage ** Saucisse à rôtir sauce aux échalotes <sup>(1)</sup> Roesti Petits pois ** Feuilleté aux pêches	Crème de légumes ** Risotto tessinois Salade
<b>Mercredi</b> <b>20</b>	Potage ** Piccata milanaise <sup>(2)</sup> Nouilles Brocoli ** Salade aux fruits	Soupe aux fèves ** Café complet
<b>Jeudi</b> <b>21</b>	Potage ** Steak haché au poivre rose <sup>(1)</sup> Riz créole Epinards ** Crème caramel	Consommé petites pâtes ** Œufs brouillés à la portugaise Salade
<b>Vendredi</b> <b>22</b>	Potage ** Filet de perches meunière sauce tartare <sup>(3)</sup> Frites Tomate aux fines herbes ** Diplomate au kirch	Potage cultivateur ** Salade pommes de terre Vienne
<b>Samedi</b> <b>23</b>	Potage ** Spaghetti carbonara <sup>(1)</sup> Salade mêlée ** Mousse chocolat	Crème de carottes *** Bircher
<b>Dimanche</b> <b>24</b>	Potage ** Suprême de poulet au porto <sup>(2)</sup> Frites Chou-fleur gratiné ** Tartelette au citron	Crème de bolets ** Plat froid

Provenance des viandes : <sup>(1)</sup> Suisse, <sup>(2)</sup> France, <sup>(3)</sup> Russie

/ Pain : Suisse

Tous les soirs : en supplément, buffet à choix