

Menu pour la semaine 26

Du 22 au 28 juin 2026

Jour	Midi	Souper
Lundi 22 juin	• Salade d'endive aux noix • Fricassée de lapin à la tessinoise • Mousseline de pommes de terre • Poireau étuvé • Tartelette aux mûres	• Salade de concombre et tomates • Penne aux olives et féta • Coulis de tomate au basilic • Clafoutis aux framboises
Mardi 23 juin	• Salade de courgette à la menthe • Lasagne bolognaise • Coulis de tomate • Tiramisu aux cerises	• Potage Parmentier • Salade César, tomates cerises • Mousse caramel
Mercredi 24 juin	• Potage Cultivateur • Rôti de porc au romarin • Ragoût de lentilles vertes • Chou-fleur gratiné au sbrinz • Salade de fruits	• Velouté de légumes à l'avoine • Röstis • aux lardons et oignons • Blanc battu au praliné
Jeudi 25 juin	• Salade de pousses d'épinard et lolo rouge • Émincé de volaille au curry • Riz Pilaf • Courgettes à la provençale • Flan au lait chocolaté	• Potage de carotte à la coriandre • Vol-au-vent* • aux légumes et champignons • Glace vanille
Vendredi 26 juin	• Potage de céleri • Filet de saumon à l'oseille • Pommes vapeur • Carottes au beurre • Chou à la crème et chantilly	• Salade de tomate coeur de boeuf • Omelette roulée au jambon et fromage • Salade de fraises
Samedi 27 juin	• Salade pommée, julienne de carotte • Croustade de boeuf aux raisins de Corinthe • Mélange de légumes à la coriandre • Yaourt aux poires	• Salade mêlée • Spaghetti à la carbonara • Fromage râpé • Crème Danette maison à la pistache
Dimanche 28 juin	• Velouté de légumes et patates douces • Tendron de veau confit • Pommes de terre savoyardes • Haricots verts à l'ail • Tarte alsacienne	• Potage de carottes • Salade de riz aux légumes et dinde fumée • Sorbet abricot

Spécialités de la semaine

- Salade de roquette
- Tarte fine aux tomates et Gruyère