

MENU DU 10 AU 16 JUIN 2024



midi

soir

lundi
10.06

Concombres, sauce yogourt
Cevapcici grillé, sauce froide
aux herbes Provenance: Suisse
Boulgour aux herbes
Epinards à l'ail
Clafoutis aux cerises

Soupe à l'oignon
Croquettes de légumes et
sauce tomates pimentées
Taboulé de quinoa

mardi
11.06

Salade mêlée
Filet de merlu et sa sauce
meunière
Provenance: Atlantique Sud-Est
Ebly
Marmelade de poivrons
Crème brûlée

Compote aux fraises
Soupe St-Germain
Pennes à la norma,
aubergines confites et grana
padano

mercredi
12.06

Tomates et olives en vinaigrette
Paupiettes de boeuf braisées
Provenance: Suisse
Purée de pommes de terre
Mélange de légumes
Dés de pastèque

Soupe de légumes
Vol au vent aux quenelles et
champignons
Provenance: Suisse
Roquette
Semoule à la cannelle

jeudi
13.06

Radis crus
Fricassée de poulet aux olives
Provenance: Suisse
Semoule
Courgettes en persillade
Prunes au vin

Potage Dubarry
Oeufs brouillés à la
ciboulette
Macédoine de légumes
Bircher

vendredi
14.06

Julienne de légumes
Dos de cabillaud vapeur
Provenance: Atlantique nord-
est
Riz pilaf
Fleurs de brocolis vapeur
Flan praliné

Soupe de tomates
Coquillettes gratinés au gruyère
Viande séchée
Provenance: Suisse
Séré à l'abricot

samedi
15.06

Salade verte aux graines
Barbecue
(garnitures et mélange de
grillades)
Provenance: Suisse
Tranche de glace

Velouté Crécy
Ramequin aux légumes
Saladine de mesclun
Cake à la rhubarbe

dimanche
16.06

Terrine aux poivres
Provenance: Suisse
Ragoût d'agneau au curry
Provenance: Suisse
Patates douces
Coeurs d'artichauts
Pâtisserie

Crème d'asperges
Assiette de charcuterie et
fromage
Provenance: Suisse/Allemagne
Riz au lait