

MENU DU 13 AU 19 MARS 2023



	midi	soir
lundi 13.03	Salade verte Tartiflette Pomme de terre, lardons et reblochon (Suisse) Coupe de kiwis	Bouillon de légumes Poêlée de gnocchis et choux kale Courges et billes de mozzarella Crème aux oeufs
mardi 14.03	Julienne de légumes Roastbeef, sauce câpres (Suisse) Gratin de cornettes Bâtonnets de carottes Glace au citron et meringue	Potage parisien Tarte à l'oignon Salade de rampon Flan vanille
mercredi 15.03	Coleslaw Saucisse de veau rôtie (Suisse) Polenta Petits pois à la française Genoise roulée à la confiture	Velouté de légumes Ravioles aux asperges Crème de grana padano Séré à la fraise
jeudi 16.03	Potage irlandais à la pomme de terre et bacon, crème fraîche et ciboulette Irish Stew (Suisse) Pomme vapeur, oignons Baileys cheese cake	Soupe à l'oignon Saucisson brioché (Suisse) Iceberg Semoule à la cannelle
vendredi 17.03	Poireaux vinaigrette Filet de daurade grillé, huile de roquette (Turquie) Risotto de blé crémeux Ratatouille au basilic Salade de fruits exotiques	Velouté de courges Quiche à la bûche de chèvre Batavia Danette au chocolat
samedi 18.03	Salade mêlée Cordon bleu de porc au gruyère, sauce tomates (Suisse) Riz Haricots verts Mousse de marrons	Crème forestière Samossas végétariens Macédoine de légumes, ssauce yaourt Compote de pommes et bananes
dimanche 19.03	Saumon fumé (Norvège) Suprême de poulet aux bolets Gratin dauphinois (Suisse/France) Méli-mélo de légumes Pâtisserie	Velouté de panais Café complet (Suisse/Italie) Yaourt