



Semaine du 08 au 14 septembre 2025.

Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14
<p>Crème aux légumes</p> <p>Ragoût de dinde (CH) à la moutarde</p> <p>Polenta</p> <p>Brocolis</p> <p>Mousse* aux Noix</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Saltimbocca (CH)</p> <p>Nouillette au beurre</p> <p>Salade de tomates</p> <p>Compote maison</p>	<p>Potage du chef</p> <p>Saucisson en croûte* (CH)</p> <p>Pommes Rôties</p> <p>Courgettes au thym</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Potage aux légumes</p> <p>Tortelloni* aux légumes,</p> <p>Sauce Crème Parmesan</p> <p>Haricots verts</p> <p>Poire au caramel</p>	<p>Crème du jour</p> <p>Filet de Carrelet (H), sauce Italienne</p> <p>Riz aux légumes</p> <p>Salade mêlée</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>Potage aux légumes</p> <p>Poulet Rôti (CH)</p> <p>Country Cuts Carottes</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Soupe aux légumes</p> <p>Rôti de porc Provençales (CH)</p> <p>Pomme mousseline*</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Coupe Framboises</p>

Tranche de dinde au curry (FR)

2ème MENU : **Chou, jambon à l'os, Saucisson (CH), Pdt.**

Les renseignements concernant les allergènes alimentaires contenus dans les plats peuvent être obtenus auprès du responsable de cuisine.

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.

Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ainsi qu'à de la mayonnaise industrielle ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison