

	Menu Midi	Menu Soir
Lundi 27.03.2023	<p>Potage du jour ou/et Crudités du jour ***</p> <p>Steak de boeuf haché beurre maître d'hôtel, frites maison, carottes au jus Ou Salade croquante de légumes, falafel maison sauce yogourt ***</p> <p>Mousse de fromage blanc, coulis de fruits du moment Collation : Smoothie de légumes</p>	<p>Potage du jour ou Crudités ***</p> <p>Rissole à la viande, bouquet de salade du moment ***</p> <p>Fruits ou Yogourt au choix ***</p> <p>Ou Café complet</p>
Mardi 28.03.2023	<p>Potage du jour ou/et Crudités du jour ***</p> <p>Ragoût de porc aux pruneaux, couscous, céleri confit à l'huile de noix Ou Tartare de légumes d'hiver, toast, oeuf dur, bouquet de crudités ***</p> <p>Beignet au sucre maison ***</p> <p>Collation : Compote de fruits</p>	<p>Potage du jour ou Crudités ***</p> <p>Rösti maison, oeuf au plat, mélange de salades ***</p> <p>Flan à la fève de Tonka Ou Café complet</p>
Mercredi 29.03.2023	<p>Potage du jour ou/et Crudités du jour ***</p> <p>Risotto aux champignons des bois, boulette de veau à l'ail des ours Ou Encornet farci façon paella, sauce safranée ***</p> <p>Gâteau aux pommes (tarte) ***</p> <p>Collation : Viande séchée, pain</p>	<p>Potage du jour ou Crudités ***</p> <p>Lasagne à la bolognaise maison, salade du moment ***</p> <p>Yogourt au choix Ou Café complet</p>
Jeudi 30.03.2023	<p>Potage du jour ou/et Crudités du jour ***</p> <p>Emincé de poulet au curry, pâtes, brocoli Ou Soupe de poissons maison rouille et croûtons ***</p> <p>Choux au praliné, craquelin Collation: cake</p>	<p>Potage du jour ou Crudités ***</p> <p>Assiette de terrine maison, bouquet de salade, pain et cornichons ***</p> <p>Semoule de maïs à la fève Tonka Ou Café complet</p>
Vendredi 31.03.2023	<p>Potage du jour ou/et Crudités du jour ***</p> <p>Filet de carrelet MSC Is, riz pilaff, chou vert étuvé Ou Frégola (Pâte Sarde torréfiée) à la sauce tomate et basilic, parmesan ***</p> <p>Nougat glacé maison, coulis de fruits rouge ***</p> <p>Collation : Semoule maison, coulis de fruits</p>	<p>Potage du jour ou Crudités ***</p> <p>Omelette aux fines herbes maison, pommes de terre sautées, batavia sauce french ***</p> <p>Compote de fruits de saison ***</p> <p>Ou Café complet</p>
Samedi 01.04.2023	<p>Potage du jour ou/et Crudités du jour ***</p> <p>Suprême de poulet au beurre de cacahuète, mousseline de pois jaunes, colrave étuvé ***</p> <p>Brownies au chocolat et noix de pécan, sauce vanille ***</p> <p>Collation : Flan au praliné</p>	<p>Potage du jour ou Crudités ***</p> <p>Pomme de terre au four en papillote, crème aux herbes et échalottes ***</p> <p>Compote de pommes et rhubarbe Ou Café complet</p>
Dimanche 02.04.2023	<p>Potage du jour ou/et Crudités du jour ***</p> <p>Choucroute garnie (cou fumé, saucisson, lard salé et fumé, vienne, pied), pomme vapeur ***</p> <p>Salade de fruits maison ***</p> <p>Collation : Fromage mou, pain</p>	<p>Potage du jour ou Crudités ***</p> <p>Assiette de saumon fumé et blinis maison, sauce au raifort ***</p> <p>Cake à la carotte ***</p> <p>Ou Café complet</p>

France

Provenance des poissons et crustacés : Brochet, truite, omble : CH Crevettes ASC : Vietnam Daurade, Bar : Grèce Lieu noir et jaune, Colin :
MSC Isl, At-Nord Lotte, Cabillaud : At- nord