

## Menus du 1 au 7 juillet

### LUNDI

Soupe de courgettes grillées au curry

\*\*\*

Poisson à la bordelaise (FAO61)

Riz créole

Tomate au four

\*\*\*

Pêche au sirop et coulis de framboises

### MARDI

Rouleaux de printemps aux légumes, sauce aigre-douce

\*\*\*

Escalope de dinde façon paillard et citron (FR)

Pâtes au beurre

Petits pois carottes

\*\*\*

Cake

### MERCREDI

Salade verte et maïs

\*\*\*

Emincé de bœuf tessinois (CH)

Semoule aux légumes d'été

\*\*\*

Yoghourt aux fraises

### JEUDI

Salade de tomates

\*\*\*

Risotto milanais

\*\*\*

Salade de fruits rouges, crumble vanille

### VENDREDI

Salade grecque

\*\*\*

Pâtes à la carbonara (CH)

\*\*\*

Emmental

*Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.*

*Menu sous réserve de modification(s).*

# Menus du 8 au 14 juillet

## LUNDI

Velouté de tomates et basilic

\*\*\*

Emincé de porc au paprika <sup>(CH)</sup>

Quinori (mélange de céréales)

Haricots verts

\*\*\*

Fromage Appenzeller

## MARDI

Carottes râpées

\*\*\*

Roulade de saumon aux poireaux <sup>(FO)</sup>

Tagliatelles, sauce crème légère

\*\*\*

Tiramisù aux fruits rouges

## MERCREDI

Falafels (boulettes de pois chiche), sauce tahini au yoghourt

\*\*\*

Cuisse de poulet basquaise <sup>(CH)</sup>

Riz basmati parfumé au thym

\*\*\*

Poire pochée façon Belle-Hélène, sauce chocolat

## JEUDI

Salade de concombres

\*\*\*

Bœuf à la grecque <sup>(CH)</sup>

Pommes au four, sauce séré

Courgettes rôties

\*\*\*

Yoghourt à l'abricot

## VENDREDI

Salade mixte

\*\*\*

Tortellini alla ricotta et épinards

Sauce légère au parmesan

\*\*\*

Compote de fruits vanillée

*Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.*

*Menu sous réserve de modification(s).*

## Menus du 15 au 21 juillet

### LUNDI

Potage aux légumes

\*\*\*

Steak de poulet grillé, thym et citron <sup>(CH)</sup>

Ebly

Légumes grillés à l'huile d'olive

\*\*\*

Yoghourt du jour

### MARDI

Salade de légumes rôtis au four

\*\*\*

Emincé de porc à la moutarde <sup>(CH)</sup>

Spirales au beurre

Jardinière de légumes

\*\*\*

Gâteau au chocolat

### MERCREDI

Betterave rôtie

\*\*\*

Beignets de filets de perches et sa sauce tartare <sup>(EU)</sup>

Riz pilaf

Tomate au four

\*\*\*

Salade de fruits exotiques

### JEUDI

Minestrone d'été

\*\*\*

Cappelletti aux champignons, sauce à la crème

Salade de saison

\*\*\*

Pudding de cottage cheese

### VENDREDI

Salade composée et cœurs de palmiers

\*\*\*

Boulettes de bœuf, sauce piquante <sup>(CH)</sup>

Pommes de terre façon Poutine canadienne

Côtes de bettes glacées

\*\*\*

Ananas au sirop

*Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.*

*Menu sous réserve de modification(s).*

## Menus du 22 au 28 juillet

### LUNDI

Potage Dubarry (Chou-fleur)

\*\*\*

Rôti haché de boeuf <sup>(CH)</sup>, sauce marchand de vin

Pommes mousseline

Raves glacées

\*\*\*

Crumble aux fruits

### MARDI

Salade de carottes et oranges au pavot

\*\*\*

Gnocchis au pesto basilic

Tomates cerises confites

\*\*\*

Milkshake chocolat

### MERCREDI

Tapenade douce et foccacia

\*\*\*

Pâtes bolognaise <sup>(CH)</sup>

Salade

\*\*\*

Flan vanille

### JEUDI

Salade de tomates

\*\*\*

Cabillaud, sauce citron <sup>(FAO 27)</sup>

Duo de quinoa

Fenouils braisés

\*\*\*

Compote de pêches au romarin

### VENDREDI

Gâteau de légumes, sauce séré

\*\*\*

Curry de poulet <sup>(CH)</sup>

Duo de riz et fonio

Courgettes au thym

\*\*\*

Tilsit

*Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.*

*Menu sous réserve de modification(s).*

# Menus du 29 juillet au 4 août

## LUNDI

Leche de tigre (Crevette cocktail, sauce coco citron)

\*\*\*

Poulet <sup>(CH)</sup> au balsamique doux

Lentilles aux épinards

\*\*\*

Fruit du jour

## MARDI

Assiette valaisanne

\*\*\*

Jambon à l'os <sup>(CH)</sup>

Gratin de pommes de terre

Salade

\*\*\*

Meringue crème double

## MERCREDI

Salade feuille de chêne et radis

\*\*\*

Pasta primavera au pesto rouge

\*\*\*

Yoghourt

## JEUDI 1<sup>er</sup> août

**FERIE**



## VENDREDI

Aubergines et courgettes grillées

\*\*\*

Filet de clairesse, sauce vierge <sup>(NL)</sup>

Riz sauvage

Poêlée de légumes

\*\*\*

Salade de melon et pastèque

Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.

Menu sous réserve de modification(s).