

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 ^(CH)

Quinori (mélange de céréales)

Haricots verts

Fromage Appenzeller

MARDI

Carottes râpées

Roulade de saumon aux poireaux ^(FO)

Tagliatelles, sauce crème légère

Tiramisù aux fruits rouges

MERCREDI

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

Cuisse de poulet basquaise ^(CH)

Riz basmati parfumé au thym

Poire pochée façon Belle-Hélène, sauce chocolat

JEUDI

Salade de concombres

Bœuf à la grecque ^(CH)

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 ^(CH)

Ebly

Légumes grillés à l'huile d'olive

Yoghourt du jour

MARDI

Salade de légumes rôtis au four

Emincé de porc à la moutarde ^(CH)

Spirales au beurre

Jardinière de légumes

Gâteau au chocolat

MERCREDI

Betterave rôtie

Beignets de filets de perches et sa sauce tartare ^(EU)

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 ^(CH)

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 ^(CH), 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 ^(CH)

Salade

Flan vanille

JEUDI

Salade de tomates

Cabillaud, sauce citron ^(FAO 27)

Duo de quinoa

Fenouils braisés

Compote de pêches au romarin

VENDREDI

Gâteau de légumes, sauce séré

Curry de poulet ^(CH)

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 ^(CH) au balsamique doux

Lentilles aux épinards

Fruit du jour

MARDI

Assiette valaisanne

Jambon à l'os ^(CH)

Gratin de pommes de terre

Salade

Meringue crème double

MERCREDI

Salade feuille de chêne et radis

Pasta primavera au pesto rouge

Yoghourt

JEUDI 1^{er} août

FERIE



VENDREDI

Aubergines et courgettes grillées

Filet de clairesse, sauce vierge ^(NL)

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).