

## CETTE SEMAINE

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

### Menus du 17 juin au 23 juin 2019

	Déjeuner	Dîner
<b>lundi 17</b>	Assiette de crudités Emincé de bœuf aux oignons Pommes sautées jardinière de légumes 0 Yaourt aux fruits	Velouté de brocolis Harengs à la crème  Pommes vapeurs  Abricots au naturel
<b>mardi 18</b>	Macédoine vinaigrette Escalope de poulet à la moutarde Coquillettes Carottes persillées  Fruit de saison	Potage de légumes Omelette aux petits légumes  Batavia  Yaourt arôme
<b>mercredi 19</b>	Tomate mozzarella Chipolatas au jus Taboulé Courgettes  Crème caramel	Soupe à l'oignon Bibeleskase  Pommes vapeur  Fruit de saison
<b>jeudi 20</b>	Salade verte aux croutons Tomate farcie maison Riz  Fromage blanc aux fraises	Velouté aux champignons Crêpe au fromage  Salade de concombre  Cocktail de fruits
<b>vendredi 21</b>	Mousse de foie Filet de cabillaud sauce aneth Pâtes papillon Piperade  Salade de fruits	Velouté de tomate Tarte aux légumes  salade verte  Petit-suisse fruité
<b>samedi 22</b>	Carottes râpées à l'ail Quenelles de foie sauce crème Pommes sautées petit legumes  Mousse au chocolat	Potage de légumes Jambon blanc  Salade de haricots verts  Flan vanille
<b>dimanche 23</b>	Terrine de légumes à la ciboulette Rôti de veau aux champignons Spaëtzles Tomate au four  Tartelettes aux fraises	Potage Parmentier Presskopf  Crudités  Liégeois café

## CETTE SEMAINE

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

### Menus du 24 juin au 30 juin 2019

	Déjeuner	Dîner
<b>lundi 24</b>	Pastèque Sauté de bœuf aux poivrons Pennes Côtes de blettes  Mousse aux fraises	Potage Maraîcher Salade de lentilles à la paysanne  Fromage blanc aux myrtilles
<b>mardi 25</b>	Cœurs de palmiers vinaigrette Escalope de veau hachée à l'estragon Purée Emincé aux deux poivrons  Salade de fruits	Potage de courgettes Tarte à l'oignon  Feuille de chêne  Crème chocolat
<b>mercredi 26</b>	Carottes râpées à l'ail Tajine de poulet aux pruneaux Semoule aux petits légumes  Flan pâtissier	Bouillon de volaille aux vermicelles Thon à la russe  abricots
<b>jeudi 27</b>	Œuf dur ciboulette Emincé de porc au romarin pommes sautées Haricots verts  melon	Potage Crécy Salade italienne  Salade verte  Crème au citron
<b>vendredi 28</b>	Smoothie betteraves Filet de merlu sauce crevettes Riz pilaf Epinards  Fruit de saison	Velouté de cresson Galantine de volaille  Semoule au lait au caramel
<b>samedi 29</b>	Céleri rémoulade aux olives Saucisse paysanne d'Alsace Polenta Carottes aux oignons  Sorbet citron framboise	Velouté de pommes de terre Œufs brouillés  Salade de tomates  Fromage blanc aux fruits jaunes
<b>dimanche 30</b>	Melon Lapin à la moutarde Aubergines et courgettes sautées à Pommes au four  Tarte aux myrtilles	Potage cultivateur Knacks  Salade de pommes de terre  Yaourt fruité

## CETTE SEMAINE

Le ch

Menus du 1 juillet au 7 juillet 2019

	Déjeuner	Dîner
<b>lundi 01</b>	Radis blanc en salade Steack haché sauce échalote Riz créole safrané Poêlée de carottes façon wok	Crème d'oseille croque Pizza  Salade verte
<b>mardi 02</b>	Fromage blanc vanillé Salade de tomates persillées Jambon braisé sauce moutarde pommes paillassons Salade verte	Ananas au sirop Potage de légumes Salade garnie aux foie de volailles
<b>mercredi 03</b>	Fruit de saison Concombre ciboulette Saucisse paysanne Semoule Ratatouille	Crème au caramel Velouté de champignons Terrine de poisson  Crudités
<b>jeudi 04</b>	Crumble de fruits rouges Salade verte au bleu Courgette farcie maison Torsades	Yaourt fruité Potage Maraîcher le chou-fleur pommes de terres et
<b>vendredi 05</b>	Soupe de pêches au citron vert Salade méli mélo fraîcheur Moules marinières Frites	Fruit de saison Potage à la tomate Tarte chèvre, tomate et basilic  Salade verte
<b>samedi 06</b>	Pastèque Salade de tomates basilic Sauté de dinde Marengo Spaëtzles Fenouil braisé	Compote pomme cassis Potage Parmentier Fleischsnacka  Salade verte
<b>dimanche 07</b>	Salade de fruits à la menthe Bavarois de courgettes menthe Rôti de bœuf Pommes rissolées Haricots verts aux oignons	Riz au lait à la fleur d'oranger Bouillon de volaille vermicelle Assiette de charcuterie  Crudités
	Baba à la crème	Liégeois