

# Menus du 13 au 19 avril 2026

	Déjeuner	Dîner
Lundi 13.04.2026	Potage de carottes jaunes Salade iceberg et copeaux de parmesan Saltimbocca de porc et son jus Spaghetti à l'huile d'olive Brocolis à l'oignon Mousse vanille	Potage du soir Œufs brouillés sur son toast OU Pennette napolitaine ou bolognaise Compote de cerises à la cannelle
Mardi 14.04.2026	Crème Argenteuil Salade mêlée Rôti de veau froid sauce ravigote Pommes frites Méli-mélo de légumes antipasti Glace au chocolat	Potage du soir Moussaka maison OU Pennette napolitaine ou bolognaise Tranche aux poires et beurre salé
Mercredi 15.04.2026 Menu brasserie	Consommé aux pois frits Salade verte et céleris Sauté de lapin à la provençale Polenta crémeuse Carottes étuvées aux graines de pavot Flan caramel	Potage du soir Cornettes façon Tante Annie OU Pennette napolitaine ou bolognaise Marmelade de pommes meringuées
Jeudi 16.04.2026	Potage aux pois jaunes Salade verte et carottes Fondant de poulet farci aux cèpes Gnocchi romaine Tomate rôtie aux herbes du jardin Tartelette aux fruits rouges	Potage du soir Salade de bœuf bouilli Salade de pommes de terre OU Pennette napolitaine ou bolognaise Macédoine de pastèque
Vendredi 17.04.2026	Potage flamand Salade pommée Pavé de cabillaud bordelaise Pommes nature Epinards au beurre Dacquoise aux fruits rouges	Potage du soir Gâteaux aux pommes et abricots sauce vanille OU Pennette napolitaine ou bolognaise Boule de glace
Samedi 18.04.2026	Salade iceberg et pousses de betteraves Velouté de petits pois Ragoût de bœuf au poivre de Sichuan Pommes mousseline persillée Romanesco à l'anglaise Salade de mangue et menthe	Potage du soir Omelette au fromage coulis de tomates OU Pennette napolitaine ou bolognaise Crème chocolat chantilly
Dimanche 19.04.2026	Saladine d'asperges blanches et jambon cru Velouté Dubarry Emincé de veau zurichois Roesti maison Laitues ménagères Coupe Jacques	Potage du soir Café complet Pâté en croûte OU Pennette napolitaine ou bolognaise Yogourt aux fruits