

## Menus du 30.06.2025 au 06.07.2025

	Midi	Soir
Lundi 30	<p>Potage et salade</p> <p>Rôti de veau braisé Carottes Vichy &amp; Gratin dauphinois</p> <p>Dessert du jour</p>	<p>Potage</p> <p>Assiette de charcuterie garnie</p>
Mardi 1	<p>Potage et salade</p> <p>Saltimbocca de porc à la Romana Tomates au four &amp; Risotto</p> <p>Dessert du jour</p>	<p>Potage</p> <p>Tomme du chalet Pommes de terre en robe des champs</p>
Mercredi 2	<p>Potage et salade</p> <p>Steak haché de veau &amp; Sauce à l'échalote Haricots verts étuvés Gnocchi à la romaine</p> <p>Dessert du jour</p>	<p>Potage</p> <p>Quiche aux oignons</p>
Jeudi 3	<p>Potage et salade</p> <p>Jambon chaud Gratin de chou-fleur Pommes de terre rissolées</p> <p>Dessert du jour</p>	<p>Potage</p> <p>Tagliatelle Sauce aux chanterelles</p>
Vendredi 4	<p>Potage et salade</p> <p>Salade César</p> <p>Dessert du jour</p>	<p>Potage</p> <p>Pâté en croûte garni Salade de haricots verts</p>
Samedi 5	<p>Potage et salade</p> <p>Filet de limande à la parisienne &amp; Ebly à la tomate Sauce ciboulette</p> <p>Dessert du jour</p>	<p>Potage</p> <p>Croûte dorée Fraises</p>
Dimanche 6	<p>Potage et salade</p> <p>Osso bucco de porc et sa gremolata Chou-pomme glacé</p> <p>Polenta Dessert du jour</p>	<p>Potage</p> <p>Potage aux légumes maison</p>

*Avis aux personnes allergiques : Veuillez demander conseil au personnel de la salle*

*Les repas sont élaborés et livrés par La Roseaie - Provenance des viandes : Origine suisse*