

Menus de la semaine

L'intemporel
du 30.3 au 5.4.2026

Lundi 30 mars 2026

Potage aux pois jaunes

Escalope de quorn nature
Sauce au piment d'Espelette
Riz pilaf
Pois croquants

Mousse Ovomaltine



Mercredi 1 avril 2026

Potage au cresson

Sauté de bœuf au vin rouge (CH)
Boullgour au bouillon
Fenouils émincés

Flan à la vanille

Vendredi 3 avril 2026

Crème à l'oseille

Filets de sandre frits (KZ)
Sauce tartare
Pommes de terre au paprika
Poireaux étuvés

Brownies aux noix de pécan

Dimanche 5 avril 2026

Potage aux champignons

Filet d'agneau rosé (NZ)
Jus à l'ail
Pommes noisettes
Mélange de légumes

Sorbet abricot

Mardi 31 mars 2026

Crème de brocolis

Epaule de porc rôtie (CH)
Jus au Cidre
Pommes country
Panaïs

Salade de fruits exotiques

Jeudi 2 avril 2026

Potage à la semoule

Poitrine de veau rôtie (CH)
Jus au Madère
Conchiglie
Salade frisée

Crème à la passion

Samedi 4 avril 2026

Crème de curry

Ragoût de lapin à la moutarde (HG)
Polenta
Céleris aux fines herbes

Framboises Chantilly

| | |
|----------------|-------|
| Menu complet | 19.00 |
| Étudiant / AVS | 17.00 |
| Résident | 15.00 |
| Plat du jour | 15.00 |
| Étudiant / AVS | 13.00 |
| Résident | 8.00 |

