

## Menus du 02 au 08 septembre 2024

JOURS	MIDI	SOIR
Lundi 02	Velouté à la citronnelle Poulet au curry vert Riz jasmin Légumes asiatiques Kiwi et litchi au sirop	Potage Garbure Tortellini aux bolets, sauce au porto Salade verte et julienne de viande séchée  Compote de cerises
Mardi 03	Crème d'oseille Langue de veau aux câpres Blé gourmand Epinards en branches étuvés Raisin de saison	Potage des Grisons Tomme vaudoise panée Fondue de poireaux et lardons  Panna cotta, coulis d'abricots
Mercredi 04	Crème de flocons d'avoine Rôti de dinde, sauce bigarade Fregola Sarda Carottes à l'estragon Diplomate au kirsch	Potage aux légumes  Salade César : Salade verte, tomates, poulet, parmesan, oeuf dur et croûtons Muffins aux myrtilles
Jeudi 05	Crème de tomate Filet de truite sauté, sauce au homard Riz pilaf Fenouil à la milanaise  Mousse aux mirabelles	<b>Souper sucré / salé :</b> Soupe au pain Crêpe aux pommes et crème chantilly à la cannelle Sérac aux fines herbes et salade de carottes
Vendredi 06	Crème de veau Paupiettes de boeuf Ecrasé de pommes de terre Rosettes de romanesco Salade de fruits arrosée	Minestrone Pâté en croûte Richelieu garni Salade de crudités  Cake aux raisins
Samedi 07	Potage aux pois jaunes  Endives braisées Pommes de terre rissolées  Flan au moka	Bouillon Xavier  Quiche aux champignons Salade de betteraves rouges  Compote de pêches
Dimanche 08	Crème de courge  Rôti de cou de porc, jus parfumé Tagliatelles fraîches Laitues étuvées  Entremets aux griottes	Crème de légumes  Tomate à la monégasque Salade de pommes de terre  Yogourt de la Gruyère

Ces menus peuvent subir un changement en fonction des arrivages ou des disponibilités du moment.

### Provenance des viandes

Poulet / Boeuf / Porc / Veau : Suisse  
Dinde / Canard / Caille / Pintade : France  
Agneau : Nouvelle-Zélande  
Lapin : Hongrie  
Poisson : Suisse

**Allergènes : les collaborateurs de la cuisine et du service sont à même de vous renseigner sur les allergènes.**