

Menus du 07 au 13 octobre 2024

JOURS	MIDI	SOIR
Lundi 07	Bouillon à la semoule rôtie persibulle Steak haché de boeuf, beurre Café de Paris Pommes de terre wedges Courgettes à la niçoise Blanc-manger, coulis de framboises	Crème de légumes Bresaola della Valtellina, condiments Salade Coleslaw Financiers à l'Amarenata
Mardi 08	Velouté de courgettes Osso bucco de veau à la gremolata Polenta Bramata Légumes grillés Crème pralinée	Crème de cerfeuil Gratin payernois Salade verte mimosa Pomme au four au caramel
Mercredi 09	Potage à la paysanne Blanquette de dinde à l'ancienne Riz pilaf Carottes glacées à l'estragon Salade de mangue au citron vert	Velouté de légumes Fromage d'Italie grillé Aubergines à la parmigiana Crème à l'ananas et au lait de coco
Jeudi 10	Velouté de carottes Papet vaudois Saucisse aux choux Tarte salée au sucre	Crème de veau Risotto au potimarron et chips de lard Salade de betteraves rouges persillade Raisin
Vendredi 11	Potage des Grisons Filet d'aiglefin sauté, sauce zougoise Blé tendre au piment léger Fenouil braisé Mousse au chocolat	Potage aux légumes Oeuf cocotte à la crème de ciboulette Légumes en paysanne et lardons Gâteau à la courge
Samedi 12	Velouté de lentilles Spaghetti bolonaise Salade verte mimosa Tiramisu au café	Bouillon au porto et fines herbes Fromages d'ici et d'ailleurs et charcuterie Pommes de terre raclette Compote de pruneaux à la cannelle
Dimanche 13	Crème de brocoli Emincé de canard au cassis Rösti de pommes de terre Carottes glacées Glace aux marrons garnie	Potage Garbure Croissant au jambon Salade de crudités 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 : Islande

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