

## Menus du 06 au 12 mai 2024

JOURS	MIDI	SOIR
<b>Lundi 06</b>	Potage bâlois Saucisse de veau, sauce aux oignons Fregola Sarda Carottes Vichy Crème à la raisinée	Purée de légumes Agnolotti à l'ail des ours, sauce napolitaine Salade mêlée et pois chiche  Compote de rhubarbe
<b>Mardi 07</b>	Crème de tomate Sauté de boeuf Marengo Polenta Bramata Epinards en branches sautés à l'ail Flan coco	Bouillon Xavier Croûte-rösti au fromage et jambon de dinde Cornichons et petits oignons au vinaigre Salade de rampon Poire pochée aux épices
<b>Mercredi 08</b>	Crème de céleri  Endives au jambon gratinées Pommes de terre rissolées  Ile flottante	Potage des Grisons  Saucisson en brioche Salade mêlée au Gruyère  Petit pot de crème au chocolat
<b>Jeudi 09</b>	Soupe Chorba  Tajine d'agneau Semoule de couscous aux petits légumes  Flan libanais à la fleur d'oranger	Minestrone  Bresaola della Valtellina, condiments Légumes cuits à la vinaigrette  Cake aux noisettes
<b>Vendredi 10</b>	Potage Léopold Fish and chips de colin, sauce tartare Salade de chou  Coupe de fraises, crème chantilly	Crème de légumes  Tomate farcie Poireaux à la crème  Mousse aux abricots
<b>Samedi 11</b>	Potage aux pois jaunes  Chili con carne Couronne de riz  Coupe glacée	Velouté à l'ail des ours  Omelette aux fines herbes Légumes printaniers  Compote de fruits des bois
<b>Dimanche 12</b>	Crème d'asperges blanches et jambon cru  Filet mignon de porc aux morilles Tagliatelles fraîches Fagots de haricots verts  Dôme aux fraises et chocolat	Potage aux légumes passés  Rissole à la viande Salade de carottes au cumin  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 : Alaska

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