

Menus du 09 au 15 septembre 2024

JOURS	MIDI	SOIR
Lundi 09	Crème de carottes au cumin Boutefas poché Potée de lentilles aux petits légumes Mousse à la pistache	Potage aux légumes passés Focaccia aux olives et romarin Jambon cru et roquette Raisin de saison
Mardi 10	Crème de courgettes à la menthe Boeuf braisé façon grand-mère Ecrasé de pommes de terre Carottes à l'estragon Flan au caramel	Bouillon Stracciatella Risotto aux bolets et lard séché Bol de crudités Ile flottante
Mercredi 11	Crème andalouse Paëlla (poulet, moules, crevettes, chorizo, calamars, riz, petits pois et poivrons) Crème catalane	Potage Garbure Tomme en cage Fondue de poireaux Salade de bananes aux fruits de la passion
Jeudi 12	Potage villageois Dos de cabillaud au four, sauce vierge Blé tendre au piment léger Endives braisées Blanc-manger, coulis de mûres	Potage aux cinq céréales Cervelas au four Salade de pommes de terre tiède Salade verte mimosa Crème de yogourt aux mirabelles
Vendredi 13	Velouté de courge Rôti de porc au Pinot Noir de Chardonne Gratin de pommes de terre Haricots au beurre Meringue, petits fruits et crème double	Potage aux légumes Croûte de rösti à la valaisanne Salade de carottes en julienne Mousse au chocolat
Samedi 14	Crème de bolets Lasagnes au four Salade mêlée Tiramisu au café	Crème de céleri Oeufs brouillés aux lardons Légumes en paysanne Cake aux noisettes
Dimanche 15	Crème d'asperges Suprême de poulet jaune, jus aux herbes Pommes de terre rissolées Tomate à la provençale Savarin au rhum garni	Crème de légumes Pastrami et condiments Macédoine de légumes Pruneaux au sirop de cannelle

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.