

Menus du 21 au 27 octobre 2019

Jour	Dîner	Souper
Lundi 21	Velouté de pois verts Ragoût de volaille (CH) Pommes duchesse Carottes au jus Boule de Berlin aux fruits rouges	Bouillon de légumes Mezzelune aux champignons Sauce crème au Thym Courgettes grillées Crème au caramel
Mardi 22	Crème de tomate Tarte Savièsanne (CH) Salade verte Salade de fruits exotiques	Crème de volaille Croûte dorée, pomme au caramel Salade mêlée Yogourt aux framboises
Mercredi 23	Velouté de rave Vol-au-vent de veau (CH) Haricots verts Crème au café et financier	Potage Garbure Café complet avec Fromages
Jeudi 24	Potage aux oignons Steack haché (CH) au poivre Ebly Ratatouille Vermicelles de marron et meringue	Crème de poireaux Strudel de légumes Sauce curry Salade de carottes Rouges Compote de poires
Vendredi 25	Potage de carottes lasagne de saumon (NO) Epinards à l'ail Moëlleux aux abricots	Bouillon de boeuf aux vermicelles Tortillas aux courgettes et fromages Jardinière de légumes Mousse à la prune
Samedi 26	Brisolée (CH) Lard paysan, jambon cru Fromages Tarte à la courge	Velouté aux légumes Pizza Margherita revisité Tomates cerises confites Yogourt aux fraises
Dimanche 27	Velouté de courges Civet de cerf (EU) Spätzli Choux de Bruxelles étuvés Tranche exotique	Potage des Grisons Café complet avec Charcuteries