Menus du 18 au 24 novembre 2019		
Jour	Dîner	Souper
Lundi	Velouté de pois verts	Bouillon de légumes
4.0	Vol au vent de volaille (CH)	Spaghetti à la tomate
18	Haricots verts étuvés	Courgettes grillées
	Brownie - crème vanille	Yogourt aux framboises
Mardi	Crème de céleri	Crème de veau
40	Tarte Saviésanne (CH)	Assiette de viande (CH) froide
119	Salade verte	Pommes grenaille
	Raisin	Pannacotta au café
Mercredi	Velouté de rave	Potago Carburo
Iviercredi	Saucisse toscane (CH)	Potage Garbure Café complet
20	Risotto crémeux	avec fromages
20	Gratin de légumes	avec nomages
	Mousse à l'orange	
	Wousse a rorange	
Jeudi	Potage de carottes	Crème de poireaux
	Tranche de porc (CH) panée	Tortillas Espagnoles
21	au citron	Salade de mais
_ '	Cornettes	
	Ratatouille	Pomme au four
	Tarte à la courge	
Vendredi	Potage aux oignons	Bouillon de boeuf aux vermicelles
00	Filet de Colin (CA) à la Bordelaise	Rösti gratinés
22	Frites	aux tomates et oignons
	Choux romanesco	Crème de tomates
	Cornet au citron	Mandarine
Samedi	Crème de courgettes	Velouté aux légumes
	Risotto de pâtes	Tarte au fromage
23	aux champignons et poulet (BR)	Jardinière de légumes
	Epinards à l'ail	
	Clafoutis exotique	Yogourt aux fraises
Dimanche	Velouté aux châtaignes	Potage des Grisons
21	Coquelet (CH) rôti au thym	Café complet
24	Gratin de pommes de terre	avec charcuteries
	Tomate grillée	
	Terrine glacée	
Nous nous tenons à di	sposition pour toute information complémentaire quant à la	a composition des plats et des éventuels allergènes

Nous nous tenons à disposition pour toute information complémentaire quant à la composition des plats et des éventuels allergènes Sous réserve de modification