

Menus du 21 au 27 septembre 2020

Jour	Dîner	Souper
Lundi 21	Velouté de choux-fleurs Saucisse de veau (CH) à la moutarde Mélange de légumes et frites Cake et crème au citron	Bouillon de boeuf Célestine Risotto de pâtes au petits légumes et ail des ours avec parmesan Tomates cerises rôties Pannacotta à l'orange
Mardi 22	Bouillon aux légumes Choucroute Pommes vapeur Salade verte Raisins	Soupe de tomates Duo de terrines (BE) d'automne Choux braisés en sauce Yogourt aux framboises
Mercredi 23	Potage aux oignons Cordon bleu de volaille (CH) Risotto de sarrasin Brocolis étuvés Flan à la noix de coco	Potage Garbure Café complet avec fromages
Jeudi 24	Potage de haricots secs Langue de bœuf (CH) aux câpres Pommes purée Epinards à l'ail Tarte aux pommes	Crème de légumes Omelette aux fromages Salade racines rouges Tapioca exotique
Vendredi 25	Velouté de raves Filet de cabillaud (NO) sauce aïoli Riz pilaf Ratatouille Crumble choco-banane	Bouillon de bœuf Croque-Monsieur (CH) Salade Coleslaw Compote de fruits
Samedi 26	Crème de volaille Canneloni méditerranéen Crème au basilic Salade verte Mousse aux pruneaux	Velouté aux légumes Pommes vapeur, sérac et jambon cru (CH) Jardinière de légumes Yogourt aux fraises
Dimanche 27	Velouté à la courge Ragoût de bœuf (CH) au vin rouge Polenta crémeuse Endives braisées Roulé à la confiture	Potage des Grisons Café complet avec charcuteries