

Menus du 19 au 25 octobre 2020

Jour	Dîner	Souper
Lundi 19	Velouté de choux-fleurs Cuisse de volaille grillée (CH) sauce barbecue, Pommes frites Mélange de légumes Cake à la pistache	Bouillon de boeuf Célestine Gnocchis au pesto et tomates séchées, parmesan Courgettes grillées Pannacotta aux fruits rouges
Mardi 20	Bouillon aux légumes Crève-fou de raves et pommes de terre Lard confit (CH) Salade de fruits	Soupe de tomate Assiette Automnale Terrines et salaisons (CH) Yogourt aux framboises
Mercredi 21	Potage aux oignons Boulette de boeuf (CH) à la tomate Cornettes Epinards à l'ail Moëlleux aux pruneaux	Potage Garbure Café complet avec fromages
Jeudi 22	Potage de haricots secs Atriaux (CH) aux oignons Pommes purée Carottes au jus Tarte aux pommes	Crème de légumes Omelette au fromage Ratatouille Tapioca exotique
Vendredi 23	Velouté de raves Pavé de lieu (DE) à l' Italienne Risotto crémeux Brocolis Mousse à l'orange	Bouillon de bœuf Rösti fourré au fromage frais Sauce à la ciboulette Jardinière de légumes Compote de fruits
Samedi 24	Soupe aux choux Cannelloni aux épinards et ricotta Haricots jaunes Coupe Mont-Blanc	Velouté aux légumes Pizza au jambon (CH) et fromage Salades mélangées Yogourt aux fraises
Dimanche 25	Velouté de champignons Parmentier de chasse (NZ) à la courge Légumes bouquets Forêt noir	Potage des Grisons Café complet avec charcuteries