

Menus du 30 novembre au 6 décembre 2020

Jour	Dîner	Souper
Lundi 30	Velouté de choux-fleurs Saucisse de veau (CH) aux oignons, frites Fondue de poireaux Pomme farcie aux amandes	Bouillon de boeuf Célestine Gnocchi au pesto et tomates séchées, parmesan Ratatouille Crème catalane
Mardi 1	Bouillon aux légumes Crève-fou de pommes de terre et raves Lard confit (CH) Mandarine	Velouté de carottes Croûte dorée Pomme au caramel Salade mixte Mousse mocca
Mercredi 2	Potage aux oignons Canard (CN) laqué Riz parfumé au sésame Choux pak choï Salade de fruits exotiques	Potage Garbure Café complet avec fromages Birchermuesli
Jeudi 3	Bouillon de volaille Boulette de bœuf (CH) au paprika Cornettes Petits pois et carottes Meringue, double crème et myrtilles	Crème de légumes Déllice au fromage Salade d'endives aux noix Pêche au sirop
Vendredi 4	Velouté de raves Nuggets de colin (DE) sauce tartare Pommes country Purée de haricots Poire belle-Hélène	Bouillon de bœuf Omelette aux champignons Duo de céleris sautés Cake à la banane, crème cannelle
Samedi 5	Soupe aux choux Lasagne de courges et ricotta Epinards Glace vanille-fraise	Velouté aux légumes Tarte au thon et olives vertes Jardinière de légumes Yogourt à l'abricot
Dimanche 6	Velouté de courge Sauté de porc (CH) à l'abricot Pommes purée Fenouil braisé Moelleux à la châtaigne et crème	Potage des Grisons Café complet avec charcuteries