

Menus du 25 au 31 janvier 2021

Jour	Dîner	Souper
Lundi 25	Velouté de choux-fleur Canard laqué (TH) Riz parfumé au sésame Choux pak-choi Pannacotta à la mangue	Bouillon de boeuf célestine Spaghetti à la tomate Parmesan Courgettes grillées Cake au chocolat et crème vanille
Mardi 26	Bouillon aux légumes Papet Vaudois (CH) Pommes vapeur Fondue de poireaux Salade de fruits	Velouté de carottes Assiette froides de viandes (CH) Taboulé de sarrasin Riz au lait à la cannelle
Mercredi 27	Potage aux oignons Bouilli de bœuf (CH), sauce Gribiche, pommes persillées Potée de légumes Glace	Potage Garbure Café complet avec Fromages Tarte aux pommes
Jeudi 28	Bouillon de volaille Ragoût de porc (CH) à l'abricot Polenta crémeuse Carottes au jus Pain d'épices et compote de pruneaux	Crème de légumes Cake courgettes et féta Coulis de tomate Salade méele Ananas au sirop vanillé
Vendredi 29	Velouté de fenouil Filet de sandre (RU) meunière Frites Choux romanesco Crème caramel	Bouillon de bœuf Omelette aux fines herbes Salade de céleri et carottes Cake de semoule à la fleur d'oranger
Samedi 30	Soupe aux choux Risotto de pâtes au poulet (CH) et champignons Haricots verts Mousse au mocca	Velouté aux légumes Rösti montagnards (CH) Jardinière de légumes Yogourt à l'abricot
Dimanche 31	Velouté de courge Sauté de boeuf (CH) Stroganoff Pommes purée Raves au beurre Moëlleux à la châtaigne et crème	Potage des Grisons Café complet avec Charcuteries

Nous nous tenons à disposition pour toute information complémentaire quant à la composition des plats et des éventuels allergènes.
Suivant l'origine des viandes, celles-ci "peuvent contenir des hormones ou antibiotiques utilisés comme stimulateurs de croissance".
Sous réserve de modification