

Menus du 8 au 14 mars 2021

Jour	Dîner	Souper
Lundi 8	Velouté de chou-fleur Canard (CN) laqué Riz parfumé au sésame Choux Pak Choï Crème aux fruits de la passion	Bouillon de bœuf Celestine Gratin de pâtes aux fromages Courgettes grillées Compote de fruits
Mardi 9	Bouillon aux légumes Papet Vaudois Saucisse aux choux (CH) Poire au vin rouge	Velouté de carottes Assiette de viandes froides (CH) Taboulé de sarrasin Mousse au nougat
Mercredi 10	Potage aux oignons Boulette de bœuf (CH) à la tomate Pâtes Raves aux herbes Flan à la noix de coco	Potage Garbure Café complet avec Fromages Tarte aux pommes
Jeudi 11	Bouillon aux légumes Moussaka d'agneau (NZ) Epinards à l'ail Gâteau de semoule à la fleur d'oranger	Crème de légumes Croque Monsieur (CH) Salade russe Séré au miel et muesli
Vendredi 12	Velouté de fenouil Pavé de saumon (NO) au citron Ebly au jus Haricots verts Moelleux à la pêche	Bouillon de bœuf Tortillas provençale Sauce salsa Aubergines grillées Crème au praliné
Samedi 13	Soupe aux choux Lasagne de légumes Salade verte Glace chocolat et vanille	Velouté aux légumes Rosti montagnard (CH) Jardinière de légumes Yogourt à l'abricot
Dimanche 14	Velouté de courges Ragoût de bœuf (CH) à la sarriette Pommes purée Carottes braisées Tiramisu	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