Menus du 18 au 24 octobre 2021

Jour	Dîner	Souper
Lundi 18	Velouté de choux-fleur Vol-au-vent de volaille (CH) Mélange de légumes Pêche au sirop	Bouillon de boeuf célestine Spaghetti à la tomate Parmesan Courgettes grillées Flan au caramel
Mardi 19	Bouillon de volaille Fondue moitié-moitié Pomme de terre Oignons et cornichons Raisin	Velouté de carottes Croûte dorée Pommes au caramel Salade mêlée Bircher muesli aux fruits rouges
Mercredi 20	Potage aux oignons Saucisse Toscane (CH) Risotto de sarrasin Fondue de fenouil Mousse au mocca	Potage Garbure Café complet avec Fromages Tarte aux pommes
Jeudi 21	Bouillon aux légumes Rôti de dindonneau(CH) aux pruneaux, pommes rissolées Raves au jus Moelleux aux pruneaux	Crème de légumes Polenta gratinée à la tomate Sauce pesto Salade verte Crème au kirsche
Vendredi 22	Bouillon de volaille Lasagne de saumon (NO) Épinards Terrine glacée vanille-fraise	Bouillon de bœuf et vermicelles Omelette aux champignons Céleris râpés Flan noix de coco
Samedi 23	Soupe aux choux Endives au jambon (CH) Pommes vapeur Compote de fruits	Velouté aux légumes Quiche Lorraine (CH) Jardinière de légumes Yogourt aux fraises
Dimanche 24	Crème de champignons Ragoût de lapin (HG) à la moutarde Pâtes Haricots verts étuvés Choux praliné	Potage des Grisons Café complet avec charcuterie Dessert du jour

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