

Menus du 15 au 21 novembre 2021

Jour	Dîner	Souper
Lundi 15	Velouté de choux-fleurs Nuggets de volaille (CH) Sauce Barbecue Frites Mélange de légumes Compote de fruits	Bouillon de boeuf Célestine Spaghettis à la tomate Parmesan Courgettes grillées Crème à la noisette
Mardi 16	Bouillon Valaisan Fondue à la tomate Pommes vapeur Salade verte Pruneaux au vin épicé	Velouté de carottes Croûte dorée Pommes au caramel Salade mêlée Birchermüesli aux fruits rouges
Mercredi 17	Potage aux oignons Ragoût de bœuf (CH) à la sarriette Fusillis à l'épeautre Haricots verts Crème caramel	Potage Garbure Café complet avec Fromages Tarte à la courge
Jeudi 18	Bouillon aux légumes Saucisson (CH) Vaudois Ragoût de lentilles Légumes racines Moëlleux aux fruits	Crème de légumes Polenta gratinée au pesto Sauce tomates Salade verte Coupe dolce-vita
Vendredi 19	Bouillon de volaille Gratin de morue (NO) Fondue de fenouil safranée Pot glacé à la fraise et vanille	Bouillon de bœuf et vermicelles Chausson aux blettes Sauce au citron Ratatouille Riz au lait, caramel au beurre salé
Samedi 20	Soupe aux choux Endives au jambon (CH) Cornettes Salade verte Mousse au pain d'épice	Velouté aux légumes pommes-vapeur Sérac, Jambon cru (CH) Jardinière de légumes Yogourt aux fraises
Dimanche 21	Crème de champignons Ragoût d'agneau (NZ) au curry Semoule tomatée Colraves Tarte Della Nonna	Potage des Grisons Café complet avec Charcuteries 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