

Menus du 20 mars au 26 mars 2023

Jour	Dîner	Souper
Lundi 20	Velouté de choux-fleurs Délice de volaille (CH) au citron Pommes rissolées Mélange de légumes Compote poire et caramel	Bouillon de bœuf Célestine Spaghettis à la tomate Parmesan Courgettes grillées Panacotta mocca
Mardi 21	Bouillon de volaille Croûte au fromage Salade verte Ananas au sirop	Velouté de carottes Ragoût de lentilles et légumes Lardons (CH) Birchermüesli aux fruits rouges
Mercredi 22	Potage aux oignons Blanquette de veau (CH) à l'ancienne Riz pilaf Carottes jaunes braisées Clafoutis cerises	Potage Garbure Café complet avec fromage Moelleux aux pruneaux
Jeudi 23	Bouillon de légumes Saucisse de porc (CH) à la moutarde Frites et rave au jus Vermicelles de marron, crème et meringue	Crème de légumes Tortillas de courgettes et fromage Sauce salsa Tam Tam chocolat
Vendredi 24	Crème d'avoine Filet de truite (TUR) aux amandes Pâtes Brocolis Cake aux noix	Bouillon de bœuf aux vermicelles Polenta gratinée au pesto Sauce tomate Crème caramel
Samedi 25	Soupe aux choux Lasagnes à la courge Salade verte Mousse stracciatella	Velouté aux légumes Tarte au thon et olives vertes Légumes bouquets Yogourt aux fruits
Dimanche 26	Crème de champignons Ragoût de bœuf (CH) à la sarriette Pomme purée Haricots verts Choux à la crème	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