

Menus du 5 février au 11 février 2024

Jour	Dîner	Souper
Lundi 5	Velouté de choux-fleurs Vol au vent de volaille (CH) Mélange de légumes Compote de fruits	Bouillon de bœuf Célestine Ravioli tricolore Parmesan Aubergines grillées Crème au chocolat
Mardi 6	Bouillon de volaille Fondue moitié-moitié Cornichons et oignons Raisins	Velouté de carottes Cocktail de crevettes et avocats Salade mêlée Crème de riz au lait
Mercredi 7	Potage aux oignons Rôti de veau (CH) au macis Polenta crémeuse Carottes au jus Pot glacé au citron	Potage Garbure Café complet avec fromage Moelleux pommes et amandes
Jeudi 8	Bouillon de légumes Parmentier de porc (CH) aux abricots secs Epinards à l'ail Crumble à la pêche	Crème de légumes Croque-monsieur (CH) Salade verte Tam-tam caramel
Vendredi 9	Crème d'avoine Filet de St-Pierre (CN) sauce curcuma Riz pilaf Fondue de fenouil Flan à la noix de coco	Bouillon de bœuf aux vermicelles Omelette aux fines herbes Ratatouille Salade d'ananas
Samedi 10	Potage de céleris Lasagnes Calabraises Salade verte Mousse au nougat	Velouté aux légumes Pomme en robe, sérac et lard sec (CH) Jardinière de légumes Yogourt aux fruits
Dimanche 11	Velouté de courges Coquelet (CH) rôti aux herbes Pomme purée Haricots verts Forêt-Noire	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