

# Menus du 28 octobre au 3 novembre 2024

Jour	Dîner	Souper
Lundi <b>28</b>	Velouté de choux-fleurs Rôti de dinde (PL) Sauce moutarde Boulgour Haricots verts Crème pralinée	Bouillon de bœuf célestine  Pâtes au saumon (NO) Parmesan Carottes glacées Ananas rôti à la vanille
Mardi <b>29</b>	Bouillon de volaille Saucisse aux choux (CH) Papet vaudois (poireaux / pomme de terre)  Cake au citron	Potage garbure  Délice aux champignons Jardinière de légumes  Tam Tam vanille
Mercredi <b>30</b>	Potage aux oignons Ragoût de porc (CH) au caramel Riz parfumé Légumes asiatiques Glaces	Velouté de carottes Assortiment de fromages et charcuteries  Mousse pomme
Jeudi <b>31</b>	Crème de livèche Joue de bœuf (CH) Ebly Petit pois à la française  Tarte aux pruneaux	Crème de légumes  Omelette au fromage Salade mêlée  Semoule sucrée au caramel
Vendredi <b>1</b>	Potage parmentier Pangasius poché (VN) Sauce vin blanc Pomme purée Côtes de bettes étuvées Salade de fruits	Bouillon de bœuf aux vermicelles  Risotto de pâtes à la tomate  Moelleux à la myrtille
Samedi <b>2</b>	Potage de céleri  Gnocchis à la sauge Courge rôtie et lardons  Raisins	Velouté aux légumes  Quiche aux poireaux Salade verte  Yogourt aux fruits
Dimanche <b>3</b>	Crème de champignons Civet de cerf (NZ) Nouilles Choux de bruxelles  Bûche glacée	Potage des Grisons Assortiment de fromages et 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