

Menus du 3 février au 9 février 2025

Jour	Dîner	Souper
Lundi 3	Velouté de choux-fleur Poulet glacé à la sauce soja Riz parfumé Légumes asiatiques Compote de pêche	Bouillon de bœuf Célestine Spaghetti à la tomate Parmesan Courgette sautée TamTam à la vanille
Mardi 4	Bouillon de volaille Choucroute garnie Clafoutis à la cerise	Potage garbure Croûte dorée Pommes au caramel Salade mixte Birchermüesli
Mercredi 5	Potage aux oignons Spätzli aux légumes Glaces	Velouté de carotte Assortiment de fromages et charcuteries Moelleux à l'ananas
Jeudi 6	Crème de livèche Bœuf braisé Jus au vin rouge Pomme purée Courge rôtie Salade de fruits	Crème de légumes Œuf en cocotte Fricassée de champignons Riz au lait à la vanille
Vendredi 7	Potage parmentier Filets de perche (RU) Sauce tartare Frites Salade verte Cake à la banane	Bouillon de bœuf aux vermicelles Délices tomate mozzarella Sauce ciboulette Ratatouille Fruits rouges et séré
Samedi 8	Potage de céleri Lasagne épinards et ricotta Mousse mocca	Velouté aux légumes Pomme en robe Sérac et lard Salade mêlée Yogourt aux fruits
Dimanche 9	Crème de champignons Navarin d'agneau aux légumes Polenta crémeuse Pouding à la vanille	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. Toutes nos viandes proviennent de CH, sauf indication contraire. Sous réserve de modification.