

	Menu de midi	Menu du soir
Lundi	Potage du jour *** Poitrine de Poulet sautée Coquillettes au beurre Petits pois-carottes *** Tiramisù*	Croustillant de Poisson, sauce Tartare Riz Pilaf Salade Doucette *** Gâteau au Chocolat
Mardi	Potage du jour *** Filet de Bar, sauce Vierge Boulgour Courgettes au Thym *** Flan Caramel	Salade de Cervelas et Pommes de terre Salade verte *** Yoghourt aux Fruits
Mercredi	Potage du jour *** Nuggets Végétariens, sauce Curry Pommes Galette Tomates Provençale *** Salade de Fruits	Croûte au Fromage Salade mêlée *** Banane
Jeudi	Potage du jour *** Rôti haché de Veau, sauce aux Herbettes Lentilles Beluga Jardinière de Légumes *** Assortiment de Sorbets	Marbré aux trois Poissons Mayonnaise à la Ciboulette Salade Russe *** Mousse Caotina*
Vendredi	Potage du jour *** Pavé de Saumon au four, sauce Vierge Ecrasée de Pommes de terre Pois mange tout *** Blanc Manger* aux Fruits rouges	Omelette sucrée Compote de Poires *** Vacherin Fribourgeois
Samedi	Potage du jour *** Cordon bleu de Poulet Nouilles fines Brocolis Vapeur *** Charlotte aux Pommes	Café complet Pain, beurre, confiture et fromage *** Compotée de Framboises
Dimanche	Potage du jour *** Navarin d'Agneau printanier Pommes soufflées Gratin de Chou-fleur *** Tartelette à la Raisinée	Croissant au Jambon Salade de Carottes *** Tam Tam

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » (<https://labelfaitmaison.ch>) établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH.

Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison.

En cas d'allergies ou intolérances, veuillez en informer un membre de notre personnel.

Provenance du pain : Boulangerie artisanale suisse utilisant des farines suisses, labélisé 'Pain suisse'.