

| Semaine 44   | Midi  | Collation  | Soir   |
|--|---|--|--|
| <b><u>Lundi 26</u></b><br>     | Consommé* au Porto<br>Filet de Cabillaud<br>Sauce aux câpres<br>Quinoa pilaf<br>Tomate au four<br>Salade de fruits        | Petits sablés  | Assiette campagnarde<br>Salade de pâtes aux<br>petits légumes<br><br>Mousse*aux framboises           |
| <b><u>Mardi 27</u></b>   | Oxtail*<br>Escalope de dinde au citron<br>Pommes persillées<br>Peperonata<br>Salade d'oranges à la cannelle               | Surprise aux raisins*  | Omelette aux dés de légumes<br>Salade de saison<br>Pain complet<br>Séré aux fruits                   |
| <b><u>Mercredi 28</u></b><br> | Bouillon aux herbettes<br>Raviolis*aux légumes<br>Sauce Mornay<br>Salade d'endives<br>Bananes à la menthe                 | Compotée de pommes   | Plateau de fromages<br>d'ici et d'ailleurs<br>Pommes de terre déshabillées<br>Salade verte<br>Raisin |
| <b><u>Jeudi 29</u></b>   | Velouté des bois<br>Pojarski de veau<br>Semoule de couscous<br>Méli-mélo de légumes<br>Crème pralinée*                    | Croquant à la noix de coco*  | Jambon à la Russe<br>Pain mi- blanc<br><br>Compote de mangue   |
| <b><u>Vendredi 30</u></b>  | Potage aux légumes<br>Papet Vaudois<br>Saucisse aux choux<br>Tartelette* à la raisinée                                    | Yogourts   | Bircher aux<br>fruits rouges<br>Fromage « Le Ramoneur »  |
| <b><u>Samedi 31</u></b>  | Crème de courge<br>Boulettes de bœuf à la<br>provençale<br>Couronne de riz<br>Courgettes au thym<br>Mousse aux châtaignes | Surprise<br>d'Halloween<br> | Vienne en feuilleté*<br>Salade verte<br><br>Ananas au sirop  |
| <b><u>Dimanche 1<sup>er</sup></u></b>  | Bouillon aux fines herbettes<br>Emincé de porc au curry doux<br>Pâtes au beurre<br>Epinards en branches<br>Flan caramel*  | Choix de Biscuits*   | Semoule de blé fine<br>aux prunes<br><br>Tomme Vaudoise  |

Provenance des viandes et poissons :

**Poulet (CH) - Bœuf (CH) – Agneau (CH,) – Veau (CH) - Porc (CH,) - Poisson : (DAN)**

En cas d'allergies, ou d'intolérances, merci de vous renseigner auprès du personnel hôtelier. 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 » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), Gastro Suisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH.