



Menus de la semaine



	Lundi 13.03.2023	Mardi 14.03.2023	Mercredi 15.03.2023	Jeudi 16.03.2023	Vendredi 17.03.2023	Samedi 18.03.2023	Dimanche 19.03.2023
Menu de midi	Consommé aux croûtons *** Médallions de porc à la moutarde Roestis Légumes à l'échalote *** Verrine Stracciatella*	Potage Dubarry *** Filets de poisson frits, sauce tartare allégée Quinoa à la Brunoise de légumes Romanesco *** Salade de fruits à la menthe	Potage Andalou *** Suprême de poulet au paprika Orecchiete au pesto Aubergines rissolées *** Petit pot de glace	Crème de courge *** Emincé de porc Chasseur Pomme Mousseline Laitues braisées *** Tartelettes* au citron	Velouté de légumes de saison *** Langue de Boeuf aux capres Riz pilaf Carottes en rondelles *** Crème à la raisinée	Potage aux asperges *** Ragoût de poulet à la citronnelle et coriandre Pâtes du jour Petits pois étuvés *** Meringues et marrons	Crème de fenouils *** Gigot d'agneau en cuisson lente Pommes sautées à la Suisse Endives au four *** Jalousie aux fruits*
Collation	Séré aux fruits	Sablés	Croissants au jambon	Poires	Gauffres*	Tourte de Linz	Sélection de yogourts
Menu du soir	Potage aux légumes *** Charlotte Royale aux fruits Crème Anglaise* *** Brie de Meaux	Pâté en croûte Salade Waltdorf et mesclun *** Petit Suisse	Potage aux légumes oubliés *** Semoule de blé fine Et sa marmelade de fruits *** Choix de fromages	Omelette* aux herbettes Julienne de légumes Pain complet *** Petit pot au Toblerone*	Choix de fromages divers Pommes déshabillées Petite salade verte *** Raisins	Vol au vent traditionnel Salade de saison *** Mousse au chocolat blanc	Nouilles fines Prima Donna Fromage râpé Salade panachée *** Tiramisu

Provenance des viandes : Agneau : CH Boeuf : CH Porc : CH Poulet : CH Veau : CH

Provenance des poissons et crustacés : Poissons : RUSS

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.