



Menus de la semaine



	Lundi 04.12.2023	Mardi 05.12.2023	Mercredi 06.12.2023	Jeudi 07.12.2023	Vendredi 08.12.2023	Samedi 09.12.2023	Dimanche 10.12.2023
Menu de midi	<p>Consommé aux Croûtons ***</p> <p>Rôti de veau Penne au beurre Brocoli aux amandes ***</p> <p>Salade d'agrumes</p>	<p>Potage aux légumes ***</p> <p>Selection du boucher Pommes Duchesse Endives meunières ***</p> <p>Verrine au Toblerone</p>	<p>Crème de courgettes ***</p> <p>Filets de poisson panés, 1/4 de citron Quinoa pilaf Poireaux étuvés ***</p> <p>Ananas au Kirsch</p>	<p>Velouté de carottes ***</p> <p>Civet de Cerf à l'Ancienne Spätzlis rissolés Choux rouge braisé Marrons caramélisés ***</p> <p>Pommes aux épices d'hiver</p>	<p>Bouillon persillé ***</p> <p>Assortiment végétarien Nouilles fine, coulis de tomate Variation de légumes ***</p> <p>Salade de bananes et de kiwi</p>	<p>Potage aux fenouils ***</p> <p>Tripes à la Milanaise Cornettes au beurre Salade de carottes ***</p> <p>Meringues et sa crème</p>	<p>Crème de légumes verts ***</p> <p>Quasi de porc aux poivres Pommes Pailles Choux de Bruxelles ***</p> <p>Compotée de framboises</p>
Collation	Cookies au chocolat*	Choix de yogourts	Clémentinbes	Plateau de fruits	Tam tam	Séré aux fruits	Douceur du Pâtissier
Menu du soir	<p>Salade de thon Crudités et pain ***</p> <p>Tranche* aux fruits</p>	<p>Beignets aux pommes Crème Anglaise ***</p> <p>Choix de fromages</p>	<p>Saucisson Vaudois Sur ses lentilles brunes Sauce moutardée ***</p> <p>Mousse à la noix de coco</p>	<p>Spaghetti au pesto Fromage râpé Salade verte ***</p> <p>Petits Suisse</p>	<p>Fenêtre de l'avent ***</p> <p>soupe à la courge Choix de viandes froide et fromages ***</p> <p>Douceur des Fêtes</p>	<p>Roëstis farcis* Salade panachée ***</p> <p>Poire Belle Hélène</p>	<p>Rouleaux de printemps aux légumes Légumes variés Sauce sweet and Sour ***</p> <p>Maccarons</p>

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

Provenance des poissons et crustacés : Poissons : ANE

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.