



**Menus du 25.11.2024 au 01.12.2024**  
Menus de la semaine



	Menu de midi	Menu du soir
<b>Lundi</b>	Potage du jour *** Piccata de dinde à la diable Blé gourmet Chou braisé *** Profiteroles*	Café Complet des 4 Marronniers ( Pain, beurre, confitures...) *** Choix de yogourts
<b>Mardi</b>	Potage du jour *** Filet de bar, sauce vierge Riz créole Petits pois fin aux petits oignons *** Crèmeux aux fruits	Petit salé aux lentilles Salade mêlée *** Salade de fruits à la menthe
<b>Mercredi</b>	Potage du jour *** Gâteau au fromage Salade mêlée *** Pêche melba	Oeufs mimosa Salade de pâtes aux petits légumes *** Séré au miel
<b>Jeudi</b>	Potage du jour *** Escalope de légumes dorées Pommes de terre Dauphine Julienne de légumes étuvée *** Mousse aux deux chocolats*	Pain perdu brioché Sauce Vanillée *** Tomme Vaudoise
<b>Vendredi</b>	Potage du jour *** Hauts de cuisses de poulet au four Couronne de céréales Carottes persillées *** Compotée de pommes à la cannelle	Risotto au Gruyère Variation de légumes *** Tam-Tam
<b>Samedi</b>	Potage du jour *** Steak haché Piemontaise aux poivres Pommes rissolées Courgettes au thym *** Tiramisu au Speculos	Raviolis, sauce tomate et basilic Petite salade du jour *** Selection du fromager
<b>Dimanche</b>	Potage du jour *** Filet de porc farci aux pruneaux Polenta rôti au four Haricots verts aux échalotes *** Douceur à la raisinée	Omelette aux herbes fraîches Méli mélo de légumes Pain mi blanc *** Clémentines

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.