



**Menus du 09.12.2024 au 15.12.2024**  
Menus de la semaine



	Menu de midi	Menu du soir
<b>Lundi</b>	Potage du jour *** Filet de truite rose, sauce citron Riz pilaf Courgettes au thym *** Compotée de framboises	Velouté de légumes *** Bircher aux fruits *** Assiette du Fromager
<b>Mardi</b>	Potage du jour *** Boulettes végétariennes Spaghetti Napolitaine, Grana Padano râpé Salade panachée *** Crème Diplomate	Tortellini ricotta-épinards* Sauce aux herbes Salade variée *** Compote de pommes
<b>Mercredi</b>	Potage du jour *** Rôti de boeuf, sauce Bordelaise Gratin Dauphinois Carottes au cumin *** Mousse au chocolat	Potage à la courge *** Quenelles de séré aux fruits Crème Anglaise *** Gruyère
<b>Jeudi</b>	Potage du jour *** Quasi de porc à la moutarde Pâtes complètes Macédoine de légumes *** Flan au caramel*	Pizza des 4 Marronniers Salade verte *** Pruneaux au vin rouge
<b>Vendredi</b>	Potage du jour *** Filets de perche meunière, sauce tartare Pommes frites maison Salade mêlée *** Salade de fruits	Salade de boeuf bouilli vinaigrette Choix de salades Pain du jour *** Séré aux fruits
<b>Samedi</b>	Potage du jour *** Lasagne des 4 Marronniers Salade verte et carottes *** Forêt Noire*	Oeufs durs, sauce Mornay Epinards à l'ail *** Pêches au sirop
<b>Dimanche</b>	Potage du jour *** Roulade de veau farci Pommes croquettes Jardinière de légumes *** Tartelette* au citron	Café Complet des 4 Marronniers (pain, confitures, beurre, fromages ...) *** Mousse Läcklerli*

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.