Menus du 02.11.2026 au 08.11.2026
Menus de la semaine

	Menu de midi	Menu du soir
Lundi	Potage du jour *** Langue de de boeuf, sauce aux câpres Purée de pommes de terre Tomates au four *** Tiramisu	Pavé de maïs au parmesan Salade verte et carottes *** Mini-banane
Mardi	Potage du jour *** Galettes de légumes panées Sauce tomate Spirale et Côtes de bettes gratinées *** Salade pommes-kiwi	Assortiment de canapés Salade panachée *** Mousse chocolat caotina*
Mercredi	Potage du jour *** Papet Vaudois Saucisse aux choux *** Profiteroles*	Malakoff frit Salade de doucette *** Crème à la fraise
Jeudi	Potage du jour *** Spaghetti Bolognaise Fromage râpé Panaché de Salades *** Compotée de fruits des Bois	Jambon à l´os, moutarde Salade de pommes de terre et verte *** Flan caramel
Vendredi	Potage du jour *** Selection du boucher Riz pilaf Méli-mélo de légumes *** Bûche de glace	Charlotte aux fruits Sauce vanille *** Gruyère
Samedi	Potage du jour *** Filets de perche frits, sauce tartare Pommes risolées Carottes glacées *** Crème Pralinée	Pizza des 4 Marronniers Salade mêlée *** Salade d´agrumes
Dimanche	Potage du jour *** Sauté de canard aux échalottes caramelisé Blé Ebly Ratatouille *** Muffin au Biscoff*	Assiette Campagnarde Salade de maïs Pain du jour *** Compote de pêches

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.

En cas d´allergies ou intolérances, veuillez en informer un membre de notre personnel.

Provenance du pain : Boulangerie artisanale suisse utilisant des farines suisses, labélisé ´Pain suisse´.