

Menu de la semaine du 2 au 8 décembre 2024

Lundi	
Midi	Soir
Velouté de légumes d'hiver *** Fondant de poulet Cornettes Petits pois carottes *** Flan à la semoule	Potage du soir *** Quiche Lorraine ou Café complet
Mardi	
Midi	Soir
Potage fermier *** Fricassée d'agneau à la provençale Risotto de blé Macédoine de légumes *** Mousse chocolat	Potage du soir *** Œuf mimosa Jambon blanc Transgourmet et Salade Russe ou Café complet
Mercredi	
Midi	Soir
Crème de potiron *** Croûtes aux champignons Feuz Salade mêlée *** Crème de mascarpone au Pain d'épices	Potage du soir *** Raviolis à la ricotta Sauce au basilic ou Café complet
Jeudi	
Midi	Soir
Bouillon de vermicelles *** Jambon à l'os sauce Madère Duo de haricots verts Feuz Ecrasé de pommes de terre *** Choux chantilly	Potage du soir *** Omelette aux fromage Salade verte ou Café complet

Menu de la semaine du 2 au 8 décembre 2024

Vendredi	
Midi	Soir
Bouillon corsé *** Dos de colin Sauce Nantua Riz pilaf Epinards *** Roulé au grand Marnier	Potage du soir *** Strudel aux brocolis Salade verte ou Café complet
Samedi	
Midi	Soir
Crème de légume *** Pot au feu / sauce tartare Pommes de terre rissolées à l'ail Légumes fondants *** Gobelet glacé	Potage du soir *** Boule de Berlin Sauce caramel ou Café complet
Dimanche	
Midi	Soir
Crème de poireaux *** Tranches de veaux à la crème Nouilles fines Marmite de légumes *** Dessert du Pâtissier	Potage du soir *** Plateaux de charcuteries Plateaux de fromages ou Café complet



Provenance de la viande : Suisse / Nouvelle-Zélande
Provenance des produits de la pêche : Mer du Nord

Propositions de la semaine du 2 au 8 décembre 2024



Cette semaine, nos cuisiniers vous proposent :

Lasagnes aux épinards, chèvre, feta et coulis de tomate	9.00
Tacos de kebab et frites	9.00
Portions de frites	5.50
Divers sandwichs (thon, jambon, poulet curry)	6.50
Menu du jour	16.00
Assiette du jour	9.00
Garniture du jour	7.00
Soupe	2.00
Dessert	2.00