

Menu de la semaine du 7 avril au 13 avril 2025



Menu du midi		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrée à choix <i>(Possibilité d'avoir un bouillon ou une salade en place du potage)</i>		Consommé aux légumes	Soupe de pain	Potage cultivateur <i>(légumes taillés)</i>	Crème de courge	Potage à la semoule rôtie	Crème d'artichauts	Velouté de carottes
Plat	tradition	Polpette à la tomate (CH) Macaronis au beurre Courgettes en piperade	Blanquette de veau (CH) à l'ancienne polenta crémeuse choux de Bruxelles	Emincé de porc à la provençale (CH) Riz pilaf Ratatouille fine	 Pasta party  Trio de sauce Légumes grillés au four	Bœuf bourguignon (CH) Pomme mousseline Tomates au pesto	Involtini de poulet forrestier (CH) Spaghetti sauce tomate Petit-pois carottes	Gigot d'agneau à la'il & romarin (CH) Pommes de terre Williams Jardinière de légumes
	découverte	Clafoutis à la saveur provençale Salade assortie 	Quinoa aux champignons rôtis, graines de courge Salade mêlée	Paella aux légumes et tofu grillé Salade composée	Canelonis aux légumes gratinés Salade composée	Ragoût d'orge perlé au pesto et ail rôti Salade composée 	Curry de seitan Spaghetti Petit-pois carottes	Tartelette aux oignons rouges, camembert & figues Salade mêlée
	du pêcheur	Filet de féra à la Neuchâteloise (FAO27) Garniture du jour	Filet de féra sauce au vin blanc (FAO27) Quinoa aux légumes poireaux au beurre	Goujonnette de féra Sauce citronnée (FAO27) Garniture du jour		Panachés de poisson marinée (EU) Garniture du jour	Pavé de saumon (NO) Sauce à l'estragon Garniture du jour	Pavé de saumon (NO) au soja & sésame Garniture du jour
Dessert		Roulé à la fraise	Crème brûlée à la vanille	Feuilleté à l'abricot	Gateau aux pommes	Tartelette aux fruits	Merveilleux au mascarpone & chantilly	Edelweiss
Menu du soir		Potage du soir Risotto au safran & julienne de viande séchée Salade composée Cerises noires	Potage du soir Gratin de gnocchis à la tomate & basilic Salade de carottes Cake aux fruits	Potage du soir Flammekueche Salade mêlée Pêche-Melba	Potage du soir Sérac Grenailles au four Salade mêlée mousse de fruits	Potage du soir Cervelas grillés sauce moutarde Salade de pommes de terre Madeleine et sa garniture	Potage du soir Endives au jambon Riz nature Salade de fruits	Potage du soir Poêlée de spätzli à la crème fraîche Salade composées Yogourt

Provenance viandes & Poissons

Les provenances sont désignées par les pays d'origine et la zone de pêche.
Pour toute intolérance ou allergie, veuillez en informer le personnel de service
Prix: Plat du jour FR.20.00/ Menu du jour FR/25.00