





## Menu de la semaine du 31 mars au 6 avril 2025



Menu du midi		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>Entrée à choix</b> <i>(Possibilité d'avoir un bouillon ou une salade en place du potage)</i>		Crème de céleri	Velouté de poireaux	Potage Dubarry <i>(Chou-fleur)</i>	Crème de courge	Minestrone	Consommé Célestine	Crème de cresson
<b>Plat</b>	<b>tradition</b>	Filet de porc Valaisan <i>(CH)</i> Polenta onctueuse Romanesco aux amandes	Emincé de volaille au curry <i>(CH)</i> Riz aux légumes Laitues braisées	Langue de bœuf <i>(CH)</i> sauce ravigote Tagliatelles beurre Aubergines sautées	 <b>Piat national</b> Rösti au fromage et œuf <b>(CH)</b> Salade composée	Rôti haché <i>(CH)</i> Sauce au paprika Boulgour aux petits légumes Tomate au pesto	<b>Papet Vaudois</b> <b>Saucisse aux choux <i>(CH)</i></b>  	<b>Coq au vin <i>(CH)</i></b> Pommes de terre grenaille rôtie au four Bouquet de légumes
	<b>découverte</b>	Polenta gratinée à la tomate & ricotta Salade composée	Riz sautés aux Légumes & seitan Salade mêlée	Involtini d'aubergine au citron Salade mêlée	Raviolis au cinq fromages Salade composée	Vol au vent végétarien Salade composée	Curry végétarien aux poireaux Salade arrangée	Fricassées de champignons aux noisettes Pommes de terre grenaille rôtie au four Bouquet de légumes
	<b>du pêcheur</b>	Ballotine de cabillaud <i>(FAO27)</i> Sauce hollandaise Garniture du jour	Saltimbocca de cabillaud <i>(FAO27)</i> Garniture du jour	Beignets de cabillaud <i>(FAO27)</i> sauce remoulade Garniture du jour		Vol au vent de poissons <i>(EU)</i> Tomate au pesto	Filet de féra sauce greno- bloise <i>(FAO27)</i> Pommes nature Poireaux sautés	Filet de féra meunière <i>(FAO27)</i> Garniture du jour
<b>Dessert</b>		Progrès aux noisettes	Choux à la crème	Panna cotta aux fruits exotics	Tiramisu	Tartelette au citron	Mousse ovomaltine	Forêt noire
<b>Menu du soir</b>		Potage du soir Strudel au jambon-fromage Salade batavia Abricots au romarin	Potage du soir Tarte savièssanne Salade lollo Tranche aux pommes	Potage du soir Sélection de fromages Petites pommes de terre Salade de carottes Boule de berlin	Potage du soir Crêpe aux champignons Salade mêlée Poire belle-Hélène	Potage du soir Tartare de saumon maison <b>(NO)</b> Salade batavia Salade de fruits	Potage du soir Lasagne maison Salade composée Frangipane maison	Potage du soir Café complet Yogourt aux fruits

Provenance viandes & Poissons

Les produits carnés provenant de l'étranger peuvent avoir été produits avec des hormones de croissance et des antibiotiques.

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