

Les menus de la semaine - Bon appétit !

Une suggestion végétarienne vous est également proposée quotidiennement

Allergènes : Le professionnel se tient à disposition pour toutes informations relatives à la présence d'allergènes dans les préparations

Provenance de nos viennoiseries : France Produits de boulangerie : Suisse

*** Label GRTA** **⊗ Mets non faits maison**

Provenance de nos viandes : Bœuf - Porc - Veau - Volaille : Suisse - France - ou selon arrivage Agneau : Suisse - France ou Nouvelle-Zélande (peut contenir hormones de croissance)

LUNDI 28.sept	MARDI 29.sept	MERCREDI 30.sept	JEUDI 01.oct	VENDREDI 02.oct	SAMEDI 03.oct	DIMANCHE 04.oct
Midi						
Salade verte* Raclette & pommes nature* Assiette de charcuteries & cornichons et oignons Buffet de desserts	Céleri aux noix Calamars à la Napolitaine (olives & câpres) Riz safrané & fenouil braisé Tarte⊗ choco-café	Julienne de légumes* Emincé de veau à la Zurichoise Rösti⊗ & brocolis Coupe Mont-Blanc à la crème de marrons⊗	Concombre à la crème* Escalope de porc Farfalle & caponata Financier poire-amaretto	Emincé de chou rouge & rouleau de printemps⊗ Boulettes de bœuf à l'Asiatique Riz du monde & wok de légumes* Ananas aux raisins secs	Salade d'endives au Bleuchâtel Penne à l'émincé de volaille Crème de champignons Entremet framboise⊗	Houmous de courge* & pain pita⊗ Epaule d'agneau confite Boulgour aux fruits secs & carottes et courgettes* Gâteau à la fleur d'oranger
Soir						
Velouté de courgette* Boulettes de pois chiches & courge⊗ Crème à la ricotta & jardinière* Kiwi	Velouté Dubarry* Tomate farcie au bœuf haché* Polenta crémeuse* Prunes	Crème de butternut* Œufs pochés⊗ façon meurette Carottes fondantes & dés de jambon* Compote de pomme-coing	Velouté de pois cassés* Croûte aux champignons* Haricots plats Banane	Crème de châtaignes* Plateau de fromages* Patatines* Raisins	Velouté de petits pois* Gratin d'épinards au saumon Poires au sirop⊗	Potage garbure* Cannellonis aux légumes grillés⊗ Coulis de tomate Yogourt*