

MENU DU 13 AU 19 OCTOBRE 25



	midi	soir
lundi 13.10	Mesclun Tartiflette savoyarde (lardons, reblochon, pommes de terre) Provenance: Suisse Salade de fruits	Crème de poireaux Wok de nouilles, julienne de légumes et tofu fumé au teriyaki Danette à la vanille
mardi 14.10	Céleris rémoulade Dos de cabillaud vapeur, beurre blanc à l'estragon Provenance: Atlantique Nord-est Riz parfumé, épinards à la crème Crème brûlée à la pistache	Crème forestière Soufflé au fromage Salade roquette Compote de poires
mercredi 15.10	Rampon en vinaigrette Poitrine de porc confite Provenance: Suisse Haricots blancs Courgettes rôties aux herbes Mousse au chocolat	Soupe de lentilles corail Vol au vent aux champignons, ciboulette et grana padano Mesclun Coupe de raisins
jeudi 16.10	Velouté de courges Poulet rôti et son jus Provenance: Suisse Frites Fricassée de céleris et pleurotes Flan praliné	Soupe de légumes Risotto à la courge et safran Tuile de grana padano Kiwi
vendredi 17.10	Macédoine de légumes Cannelloni ricotta et épinards, sauce tomate, gratinés au grana padano Crêpe à la confiture	Velouté de légumes Gratin de poireaux et lentilles Jambon blanc Provenance: Suisse Séré aux fruits
samedi 18.10	Salade verte Saucisson vaudois Provenance: Suisse Gratin de pommes de terre Côtes de bettes en persillade Mousse à la figue	Crème de panais Tagliatelles au thon et tomates cerises, olives noires Provenance: Indonésie Coupe de mûres
dimanche 19.10	Pâté Richelieu Provenance: Suisse Civet de sanglier Provenance: France Pâtes complètes Navets glacés Baba au rhum	Potage Crécy Röstis de pommes de terre gratinés à la provençale (ratatouille) Fromage blanc et coulis à la myrtille