

Menus de la semaine



	MIDI	SOIR
LUNDI 18 Octobre	Steak haché de bœuf ^(CH) Jus au Marsala Pommes rissolées Laitue braisée *** Flan caramel	Spaghetti sauce Arrabiatta Parmesan râpé Saladine *** Séré aux fruits
MARDI 19 Octobre	Blanquette de volaille ^(CH) Riz créole Carottes Vichy *** Mousse coco	Oktail clair *** Filet de truite fumé garni Pain Provençal *** Raisin
MERCREDI 20 Octobre	Saucisse au chou ^(CH) Papet vaudois *** Compote de fruits	Délices au fromage Crudités *** Flan à la semoule
JEUDI 21 Octobre	Paupiette de lapin aux olives ^(HON) Polenta Raves aux herbes *** Dessert surprise	Crème de légumes *** Pâté Richelieu ^(CH) Pain Rustique *** Fruit
VENDREDI 22 Octobre	Ragout du pêcheur ^(HON) Pommes de terre au four Tomate Clamard *** Cocktail de fruits	Galettes aux légumes Sauce Safran Saladine *** Crème Suchard
SAMEDI 23 Octobre	Emincé de canard à l'orange Farfalle Salsifis à la provençale *** Bûche glacée	Velouté aux asperges *** Assiette de viande froide ^(CH) Pain Complet *** Petit Filou
DIMANCHE 24 Octobre	Cou de porc rôti ^(CH) Pommes Williams Poêlée de légumes à l'ancienne *** Tiramisu	Potage Camélia (petits pois, cerfeuil) *** Etivaz et tomme de la vallée Pain Soleil *** Beignet aux pommes sauce vanille

Cette semaine, le chef vous suggère en deuxième choix :

Œuf au plat, roesti, légumes du jour

Yaourt ou fruit à choix

- ❖ Les menus du Midi et du Soir sont proposés avec en entrée un « Potage du jour ».
- ❖ Les menus peuvent être modifiés selon le marché.
- ❖ Les menus mixés sont élaborés sur la base du menu du jour.