



## Menus de la semaine

	MIDI	SOIR
<b>LUNDI</b> 9 Mai	Langue de veau sauce aux câpres <sup>(CH)</sup> Riz basmati Petits pois étuvés *** Verrine limette	Roesti forestière Salade mêlée *** Semoule aux petits fruits
<b>MARDI</b> 10 Mai	Emincé de porc bourgeoise <sup>(CH)</sup> Polenta Tomate au four *** Tiramisu	Soupe aux herbes *** Filet de truite fumée Pain céréales *** Fruit
<b>MERCREDI</b> 11 Mai	Rôti haché <sup>(CH)</sup> jus aux pruneaux Pommes de terre Hongroise Choux fleur *** Bûche glacée	Spaghetti sauce carbonara Saladine *** Pastèque
<b>JEUDI</b> 12 Mai	Filet de poulet sauce pinot noir <sup>(CH)</sup> Couscous Epinard en branche *** Mousse abricot	Soupe des grisons *** Assiette campagnarde Pain bis *** Compote de rhubarbe
<b> VENDREDI</b> 13 Mai	Cabillaud Bordelaise <sup>(DAN)</sup> Riz au safran Fenouil braisé *** Dessert surprise	Potage cultivateur *** Croûtes dorées sauce vanille *** Purée de pomme
<b>SAMEDI</b> 14 Mai	Osso bucco de porc braisé <sup>(CH)</sup> Pommes de terre boulangère Céleri à l'orange *** Roulade maison	Crème de pois jaune *** Pâté au Porto garni <sup>(CH)</sup> Salade de carotte Pain rustique *** Fruit
<b>DIMANCHE</b> 15 Mai	Coquelet rôti à l'estragon <sup>(CH)</sup> Pommes de terre croquettes Topinambours persillés *** Glace stracciatella	Potage garbure *** Café complet Pain Leysin *** Flan caramel

- ❖ *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.*
- ❖ **Suggestion du chef : Escalope de volaille panée-garniture du jour.**