

Lundi 20.05.2024	Mardi 21.05.2024	Mercredi 22.05.2024	Jeudi 23.05.2024	Vendredi 24.05.2024	Samedi 25.05.2024	Dimanche 26.05.2024
DINER						
Lundi de Pentecôte Potage aux fines herbes *** Salade mêlée *** Filet de porc au miel et à l'échalote Polenta Bramata crémeuse Romanesco gratiné *** Millefeuille	Velouté de veau *** Salade de carottes *** Tofu au curry vert à la thaï Riz parfumé au jasmin Légumes sautés au wok *** Mousse aux fruits de la passion	Crème de céréales *** Salade verte et mélange de graines *** Sauté de boeuf aux épices orientales Couscous aux légumes et pois chiche *** Crème à la pistache	Crème de céleri *** Salade de concombres au yogourt *** Piccata de volaille à la milanaise Spaghettis au beurre Brocolis vapeur *** Boules de glace panachées	Potage Dubarry *** Salade iceberg et avocats *** Filet de lieu noir royal au four Sauce citron Orge perlé à la crème Epinards hachés à la crème *** Mousse à l'Ovomaltine	Potage aux haricots rouges *** Salade de céleri *** Sauté de veau aux olives vertes Pommes fondantes Fenouil braisé à la provençale *** Framboises chantilly	Consommé brunoise au porto *** Salade d'endives et filets d'orange *** Rôti de dinde au sirop d'érable Tagliatelles à l'épeautre au beurre Tomates au four à l'ail *** Bavarois aux fruits
SOUPER						
Potage aux légumes *** Salade pommée et croûtons *** Risotto au safran et julienne de jambon cru Tomates cherry confites *** Ananas au kirsch	Potage aux légumes *** Ramequins au fromage Julienne de légumes sautés *** Salade de pommes à l'anis	Potage aux légumes *** Assortiment de canapés *** Mousse limette	Potage aux légumes *** Salade de lentilles aux couleurs estivales *** Clafoutis aux abricots Crème vanille	Potage aux légumes *** Omelette aux fines herbes Asperges vertes *** Flan de semoule coulis de fraises	Potage aux légumes *** Salade composée aux pois chiches et à la mozzarella *** Bircher muesli	Café complet Potage aux légumes *** Assortiment de fromages et charcuterie Pain aux céréales, pommes en robe Beurre et confiture *** Dessert aux fruits

Provenance des viandes : Lapin : Hongrie

- Chaque après-midi est proposée une collation comprenant des jus de fruits, différents produits laitiers et un panier de fruits.
- Ces menus peuvent subir un changement en fonction des arrivages ou des disponibilités du moment.
- Toutes les viandes sont de provenance SUISSE, sauf indication contraire.
- Sur demande, les collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Provenance des poissons et crustacés : Cabillaud : Atlantique Nord-Est/zone FAO no 27

- Chaque après-midi est proposée une collation comprenant des jus de fruits, différents produits laitiers et un panier de fruits.
- Ces menus peuvent subir un changement en fonction des arrivages ou des disponibilités du moment.
- Toutes les viandes sont de provenance SUISSE, sauf indication contraire.
- Sur demande, les collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.