

# L'intemporel

## Menus de la semaine

### lundi, 18 novembre 2024

Crème de volaille  
\*\*\*  
Entrecôte de cerf (UE)  
Sauce grand Veneur, garniture chasse  
Spaetzlis maison  
Choux de Bruxelles  
\*\*\*  
Mousse limette

### mardi, 19 novembre 2024

Potage aux lentilles  
\*\*\*  
Sauté de bœuf stroganoff (CH)  
Quinoa au bouillon  
Radis bière en bâtonnets  
\*\*\*  
Salade de kiwis

### mercredi, 20 novembre 2024

Crème de céleris  
\*\*\*  
Epaule d'agneau rôtie (GB)  
Sauce à la menthe  
Semoule de couscous  
Pois croquants  
\*\*\*  
Mousse Toblérone

### jeudi, 21 novembre 2024

Potage aux oignons  
\*\*\*  
Quasi de porc rôti (CH)  
Jus au cognac  
Tortiglioni  
Haricots  
\*\*\*  
Flan blanc manger

### vendredi, 22 novembre 2024

Crème de livèche  
\*\*\*  
Dos de cabillaud poché (ANE)  
Sauce à l'aneth  
Riz au safran  
Butternut  
\*\*\*  
Salée à la crème

### samedi, 23 novembre 2024

Potage à l'avoine  
\*\*\*  
Filet de poulet sauté (PL)  
Jus au miel  
Conchiglie  
Aubergines sautées  
\*\*\*  
Crème à la vanille

### dimanche, 24 novembre 2024

Crème de brocolis  
\*\*\*  
Ragoût de veau Marengo (CH)  
Pommes dauphines  
Mélange de légumes  
\*\*\*  
Cassata

Aidez-nous à nous améliorer  
Évaluez-nous sur :



Nos plats et desserts sont en majorité faits maison

FONDATION  
LA PRIMEROSE

