

# L'intemporel

## Menus de la semaine

**lundi, 28 octobre 2024**

Potage de Grisons  
\*\*\*  
Médaille de carottes au sarrasin  
Sauce au Porto  
Farfalle  
Brocolis  
\*\*\*  
Mousse au citron



**mardi, 29 octobre 2024**

Crème de légumes  
\*\*\*  
Emincé de bœuf au vin rouge (CH)  
Riz créole  
Carottes en dés  
\*\*\*  
Salade d'oranges

**mercredi, 30 octobre 2024**

Potage Parmentier  
\*\*\*  
Sauté de dinde à l'estragon (CH)  
Pommes batailles  
Raves en bâtonnets  
\*\*\*  
Flan au caramel

**jeudi, 31 octobre 2024**

Crème de cerfeuil  
\*\*\*  
Entrecôte de sanglier (UE)  
Sauce poivrade, garniture chasse  
Spaetzlis sautés maison  
Choux rouges  
\*\*\*  
Mousse au Toblérone

**vendredi, 1 novembre 2024**

Potage aux pois jaunes  
\*\*\*  
Filets de carrelet pochés (PNE)  
Sauce à l'anis  
Riz sauvage  
Bettes au balsamique  
\*\*\*  
Eclair au café

**samedi, 2 novembre 2024**

Crème de veau  
\*\*\*  
Escalope de volaille panée (BZ)  
Citron  
Pommes noisettes  
Poireaux étuvés  
\*\*\*  
Mûres Chantilly

**dimanche, 3 novembre 2024**

Potage aux bolets  
\*\*\*  
Noix de porc rôtie (CH)  
Jus à la vieille prune  
Nouilles fines  
Navets jaunes aux fines herbes  
\*\*\*  
Brownies aux noix de pécan

Aidez-nous à nous améliorer  
Évaluez-nous sur :



Nos plats et desserts sont en majorité faits maison

FONDATION  
LA PRIMEROSE

