

SEMAINE DU	28.10.2024	AU	03.11.2024
	MIDI		SOIR
<b>lundi 28</b>	<b>Potage des Grisons</b>		<b>Potage du jour</b>
	Médallions de carottes au sarasin Sauce au Porto Farfalle Brocolis Mousse au citron		Œufs pochés Sauce suprême Salade pommée Fromages Stroudel aux pommes
<b>mardi 29</b>	<b>Crème de légumes</b>		<b>Potage du jour</b>
	Emincé de bœuf au vin rouge (CH) Riz créole Carottes en dés  Salade d'oranges		Cannelloni à la viande gratinés Salade mêlée  Crème diplomate
<b>mercredi 30</b>	<b>Potage Parmentier</b>		<b>Potage du jour</b>
	Sauté de dinde à l'estragon (CH) Pommes batailles Raves en bâtonnets  Flan au caramel		Rouleaux de printemps Sauce aigre douce Salade choux chinois Fromages Abricots au sirop
<b>jeudi 31</b>	<b>Crème de cerfeuil</b>		<b>Potage du jour</b>
	Entrecôte de sanglier (UE) Sauce poivrade, garniture chasse Spaetzlis sautés maison Choux rouges Mousse au Toblérone		Tartelette de pomme de terre farcies au fromage de montagne Salade de céleris Fromages Compotée de cerises
<b>vendredi 1</b>	<b>Potage aux pois jaunes</b>		<b>Potage du jour</b>
	Filets de carrelet pochés (PNE) Sauce à l'anis Riz sauvage Bettes au balsamique Eclair au café		Cervelas (CH) Moutarde Salade russe  Bircher aux fruits
<b>samedi 2</b>	<b>Crème de veau</b>		<b>Potage du jour</b>
	Escalope de volaille panée (BZ) Citron Pommes noisettes Poireaux étuvés Mûres Chantilly		Crêpes à la tapenade Salade fantaisie  Fromages Crème au praliné
<b>dimanche 3</b>	<b>Potage aux bolets</b>		<b>Potage du jour</b>
	Noix de porc rôtie (CH) Jus à la vieille prune Nouilles fines Navets jaunes aux fines herbes Brownies aux noix de pécan		Fromage vigneron, lucernois et camembert Pommes de terre en robe des champs Parfait Tam-Tam à la vanille