

Menu du 18 au 24 novembre

sem. 47

Menu du jour n°1

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24
Carré de porc en croûte d'épices Pommes château Chou-fleur gratiné Crumble aux fruits rouges	Filet de truite rose meunière Pommes nature Fenouil sauté en croûte de sésame Crème brûlée	Blanquette de dinde à l'estragon Riz créole Rosette de brocolis Salade d'agrumes	Emincé de cheval au paprika Ecrasé de pommes de terre à l'ail Jardinière automnale Jalousie aux poires	Coulbiac de saumon Sauce hollandaise Salade mêlée Cheese-cake	Chili con carne Riz de Camargue Salade mêlée Tiramisu	Filets de lapin Sauce à la moutarde ancienne Polenta bramata Haricots verts à l'échalote Coupe Danemark
Spécialité de la semaine n°2				Suggestion de la semaine et garniture du jour n°3		
Penne à la carbonara Salade panachée				Hachis parmentier aux corns de soja		
Souper						
Quiche lorraine Salade de betteraves et tomates Litchis au sirop	Penne à la carbonara Parmesan Séré au miel et noix	Omelette au fromage Salade de feuilles Yogourt aux framboises	Endive au jambon gratinée Boullgour en risotto Crème mocca	Tortellini Sauce crème Compote de fruits	Ramequin au fromage Salade panachée Opéra	Croissants au four Salade verte et maïs Danette à la vanille

Un potage du jour est servi avant chaque repas

Chaque jour collation à 15h15 (pâtisserie)

Provenance des viandes et poissons:

Poulet: Allemagne, France
Dinde: Hongrie, France
Lapin: Hongrie, Pologne

Agneau: Suisse
Bœuf: Suisse
Cheval: Australie

Veau: Suisse
Porc: Suisse, Allemagne
Poisson: Suisse, Norvège