

Menus du 12 octobre au 18 octobre 2020

Lundi 12 octobre 2020

Salade coleslaw

Estouffade de bœuf aux olives (CH)

Orge perlé pilaf

Épinards en branches à l'ail

Clafoutis aux prunes

Mercredi 14 octobre 2020

Soupe de courgette au curry

Piccata de dinde (CH)

Eblysotto au parmesan

Mousseline de céleri et laitue braisée

Salade d'ananas au rhum

Vendredi 16 octobre 2020

Salade de céleri rémoulade

Dos de lieu noir aux câpres

(Europe du Nord)

Quinoa aux herbes

Flan de brocoli

Tiramisu

Dimanche 18 octobre 2020

Fermé

Mardi 13 octobre 2020

Salade trévisine aux raisins et noix

Saucisson vaudois au madère (CH)

Gratin de pommes de terre

Compote de raves

Petit pot au café

Jeudi 15 octobre 2020

Minestrone

Boulettes d'agneau au paprika (CH)

Flageolets à l'ail

Tomate provençale

Ile flottante, crème vanille

Samedi 17 octobre 2020

Fermé

Menu du jour :

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert 28.-

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 25.-

Plat du jour 19.-

« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), Gastrosuisse, la semaine du goût et Slow Food ».