

## Menus du 21 septembre au 27 septembre 2020

### Lundi 21 septembre 2020

Salade de radis blancs et julienne de carotte

\*\*\*

Saucisse au chou (CH)

Papet vaudois

\*\*\*

Tarte aux pruneaux

### Mercredi 23 septembre 2020

Soupe de légumes et avoine

\*\*\*

Piccata de dinde (CH)

Pommes de terre rôties

Flan de brocoli

\*\*\*

Salade de fruits frais

### Vendredi 25 septembre 2020

Potage garbure

\*\*\*

Filet de plie, crème de fèves  
(Europe du Nord)

Boulgour

Fenouil braisé

\*\*\*

Tarte fine aux pommes

### Dimanche 27 septembre 2020

Fermé

### Mardi 22 septembre 2020

Salade de rampons et tomates cerises

\*\*\*

Hachis parmentier au sbrinz et agneau (IE)

Coulis de légumes

\*\*\*

Crème brûlée au Carambar

### Jeudi 24 septembre 2020

Salade de tomate

\*\*\*

Rôti de veau aux cornes d'abondance (CH)

Ebly pilaf

Choux de Bruxelles

\*\*\*

Flan pâtissier

### Samedi 26 septembre 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 ».