

Menus du 28 septembre au 4 octobre 2020

Lundi 28 septembre 2020

Salade de chou chinois au sésame

Épaule d'agneau farcie braisée (NZ)

Compotée de lentilles

Haricots verts à l'ail

Tarte Bourdaloue

Mercredi 30 septembre 2020

Velouté de champignons

Carbonnade flamande (CH)

Risotto au parmesan

Artichaut sauté barigoule

Salade kiwis et fraises

Vendredi 2 octobre 2020

Soupe à l'oignon

Steak d'espardon, sauce escabèche (VN)

Riz jasmin

Légumes glacés

Tarte alsacienne

Dimanche 4 octobre 2020

Fermé

Mardi 29 septembre 2020

Salade de céleri aux amandes

Saucisse de veau sautée jus à l'oignon

(CH)

Mousseline de pommes de terre

Chou rouge compoté

Crème caramel

Jeudi 1 octobre 2020

Chaudrée au maïs

Hamburger de bœuf (CH)

Pommes rôties sauce au yaourt

Tomate grillée

Brownie et sauce vanille

Samedi 3 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 ».