

Menus du 5 octobre au 11 octobre 2020

Lundi 5 octobre 2020

Salade de racines rouges

Boulettes de bœuf sautées aux épices (CH)

Mousseline de pommes de terre

Duo de carottes glacées

Cake aux pommes cannelle

Mercredi 7 octobre 2020

Potage paysanne

Sauté de lapin au Johannisberg (FR)

Polenta et parmesan

Poireau en gratin

Salade d'orange à l'anis

Vendredi 9 octobre 2020

Salade de concombre au séré maigre

Pavé de saumon rôti à la citronnelle

(Europe du Nord)

Ebly à la coriandre

Courgette sautée et radis bière

Tartelette au chocolat

Dimanche 11 octobre 2020

Fermé

Mardi 6 octobre 2020

Salade de carotte curry et ciboulette

Boutefas (CH)

Ragoût de lentilles

Compotée de chou rouge

Crème Danette maison à la raisinée

Jeudi 8 octobre 2020

Velouté de brocoli et amandes

Suprême de poulet grillé à la diable (CH)

Spätzlis aux épinards

Tomate aux herbes

Jalousie poire et raisins

Samedi 10 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 ».