

Menus du 10 juin au 16 juin 2019

Lundi 10 juin 2019

Salade de carottes au miel

Émincé de porc à la genevoise (CH)

Pommes Macaire

Fenouil braisé et pois mange-tout

Entremet passion framboise

Mercredi 12 juin 2019

Velouté de poivron rouge

Estouffade de bœuf aux olives (CH)

Cornettes

Côtes de blettes gratinées au vacherin

Salade de fruits

Vendredi 14 juin 2019

Potage garbure

Crevettes au curry rouge

(Pacifique)

Nouilles de riz

Légumes thaïs

Feuilleté aux poires

Dimanche 16 juin 2019

Minestrone

Sauté de veau aux trompettes (CH)

Pommes de terre sautées

Jardinière de légumes

Chou à la vanille

Mardi 11 juin 2019

Salade de courgettes et avocats

Saucisse à rôtir (CH)

Lentilles à la julienne de légumes

Brocoli vapeur

Mousse de séré aux fruits rouges

Jeudi 13 juin 2019

Salade de céleri aux pommes

Suprême de poulet grillé à la diable (CH)

Risotto aux pleurotes

Épinards à l'ail

Blanc-manger aux fraises

Samedi 15 juin 2019

Fermé

Menu du jour :

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert 25.-

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 22.-

Plat du jour 18.-

« 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 ».