





Menus de la semaine du 03 mai au 09 mai 2021



Semaine 18			
Lundi	3	Velouté safrané Sélection des Bouchers Pommes sautées Carottes Vichy Verrine aux pistaches*	Mini banane Vienne en feuilleté* Salade panachée Petit Suisse
Mardi	4	 Consommé au persil Médallions de choux-fleurs et fromage* Cornettes Salade verte Coulis de tomates Délice au café	Séré Semoule de blé Compotée de pruneaux Gruyère mi-salé
Mercredi	5	Crème de champignons Brochette du Berger Pommes de terre Duchesse Variation de légumes Glace Vanille	Cake Lasagnes gratinées Salade de saison Clafoutis rhubarbe
Jeudi	6	Potage aux asperges Suprême de poulet jaune Gratin Dauphinois Peperonade Salade de fruits	Kiwis Truite fumée et ses garnitures Pain toast et salade mesclun Tam tam
Vendredi	7	 Velouté de légumes Filet de saumon au citron Riz créole Broccoli Mousse au chocolat*	Biscuits Bircher des 4 Marronniers Plateau de fromages
Samedi	8	Crème de céleri Osso Buco de Porc Gremolata Galette de maïs Salade batavia Framboises à la menthe	Surprise aux fruits* Assiette Campagnarde Crudités et pain du jour Choix de yoghourts
Dimanche	9	Oxtail Daube de bœuf aux cèpes Pommes de terre mousseline Haricots verts à l'échalote Chou* à la crème	Clémentines Nugget's de poulet* Sauce calypso Julienne de légumes Douceur au miel

Provenance des viandes et poissons :

Poulet (CH) - Bœuf (CH) - Agneau (CH) - Veau (CH) - Porc (CH, FR) - Poisson (ISL)

En cas d'allergies, ou d'intolérances, merci de vous renseigner auprès du personnel hôtelier. Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) 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 CH.