



Semaine 33	Midi	Collation	Soir
<u>Lundi 10</u>	Crème de cerfeuil Piccata de volaille Riz sauvage Colraves Salade de mangue* à la vanille	Délice aux raisins*	Strudel végétarien* Poêlée de légumes Petits suisse
<u>Mardi 11</u> 	Potage aux légumes taillés Fusilli à la tomate, olives et légumes Fromage râpé Salade du marché Fruits frais de saison	Mini tartelettes à la raisinée	Souper Campagnard Salade de crudités Meringues et crème double
<u>Mercredi 12</u>	Velouté d'épinards Saucisse de veau grillée Sauce aux oignons Polenta tessinoise Légumes du marché Mousse* aux myrtilles	Profiteroles*	Bircher aux fruits De saison Plateau de fromages
<u>Jeudi 13</u> 	Bouillon au persil Méli-mélo de poisson Sauce ciboulette Pommes de terre nature Courgettes Ananas au basilic	Verrine aux fruits	Quiche au fromage Salade de mesclun Tam Tam
<u>Vendredi 14</u>	Crème d'orge Émincé de bœuf aux champignons Papillons au beurre Chou-fleur Cassata au marasquin	Séré au fraises	Roastbeef froid et Sauce tartare Salade de crudités Pain Raisins blancs et rouges
<u>Samedi 15</u>	Consommé Royal Pojariski de veau Riz créole Aubergines aux fines herbes Flan caramel	Abricots	Quenelles* de semoule de blé aux fraises Sauce à la vanille* de Madagascar Gruyère
<u>Dimanche 16</u>	Soupe aux pois verts Navarin d'agneau aux légumes d'été Pomme de terre à l'aneth Crème vanille	Nectarine	Charcuterie assortie Salades assorties Douceur mocca

Provenance des viandes et poissons:

Poulet (CH) - Bœuf (CH) - Agneau (CH) - Veau (CH) - Porc (CH) - Lapin (HO) - Poisson : HOL

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 ».