

Semaine 20	Midi	Collation	Soir
<u>Lundi 13</u>	Potage Garbure Émincé de poulet Stroganoff Céréales persillées Macédoine de légumes Salade d'agrumes	Biscuits*	Rouleaux de printemps * Julienne de poireaux Yogourts aux fruits
<u>Mardi 14</u>	Potage Dubarry Mezze Penne, sauce tomate et légumes Parmesan râpé Salade panachée Sorbet ananas *	Mini banane	Pâté en croûte garni* Salade Waldorf Flan caramel
<u>Mercredi 15</u>	Crème de fenouils Sauté de porc au curry thaï Gnocchi rissolés Courgettes au thym Mousse aux melons *	Petit suisse	Salade de bœuf bouilli vinaigrette Crudités et pains Litchis
<u>Jeudi 16</u>	Potage Mille fanti Filet de Carrelet à l'estragon Pommes à l'aneth Pak choï Délice aux kiwis *	Torta del Cielo	Pain perdu Compotée de pommes à la cannelle* Brie de Meaux
<u>Vendredi 17</u>	Consommé au Porto Langue de bœuf aux câpres Riz pilaf Carottes vichy Tartelette* au citron	Poires en cubes	Assiette froide des 4 Marronniers (Charcuterie, beurre, pains) Séré
<u>Samedi 18</u>	Crème de potiron Steak haché aux échalotes Nid de nouillettes noires Ratatouille Baba* au rhum	Yogourt	Ramequins au fromage* Salade mêlée Panna cotta
<u>Dimanche 19</u>	Consommé Célestine Ragoût d'agneau aux herbettes Polenta fine Laitues ménagère Cornet à la crème vanille*	Cake au chocolat*	Œufs durs* sur lit d'épinards Sauce Aurore Pommes nature Tam Tam

Provenance des viandes et poissons:

Poulet (CH) - Bœuf (CH) – Agneau (CH,) – Veau (CH) - Porc (CH,) -- Poisson : (NOR)

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 »