

Semaine 22	Midi	Collation	Soir
<u>Lundi 27</u>	Potage Printanier Chipolatas à l'ail des ours Pommes de terre mousseline Dés d'asperges à l'huile d'olive Douceur aux fraises	Compotée de rhubarbe	Semoule de blé aux abricots Coulis vanille Variation du fromager
<u>Mardi 28</u>	Crème de lentilles Spaghetti Carbonara Fromage râpé Salade de pain de sucre Kiwis au sirop	Biscuits	Salade de tomates et mozzarella au vinaigre balsamique Verrine au chocolat*
<u>Mercredi 29</u>	Potage Florentine Filet de Plie Sauce tartare* Quenelle de céréales Carottes jaunes et orange Crumble aux pommes	Douceur noix de coco*	Feuilleté du Boucher* Salade panachée Mousse aux framboises*
<u>Jeudi 30</u>	Consommé* aux fines herbes Moussaka gratinée Riz pilaf Salade d'oranges* à la cannelle	Gâteau aux amandes	Jambon à l'os servi froid Salade de fèves et crudités Pain aux graines* Crème pistache*
<u>Vendredi 31</u>	Crème de veau Emincé de joue de bœuf Aux échalotes Mezze penne Romanesco Sorbet aux fruits*	Bananes	Café complet des 4 Marronniers (Pains, beurre, confitures...) Choix de yogourts
<u>Samedi 1</u>	Minestrone Galette végétarienne* Coulis de poivrons Méli-mélo de légumes Surprise aux mûres*	Sablés	Quiche au thon Salade de mesclun à l'huile de noix Petit suisse
<u>Dimanche 2</u>	Potage des Grisons Osso bucco Gremolata Mais au four* Petits pois Cornet* à la crème	Bifidus	Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs Pommes de terre nature Salade de Doucette Raisins

Provenance des viandes et poissons:

Poulet (CH/FR) - **Bœuf** (CH) – **Agneau** (CH, NZ) – **Veau** (CH) - **Porc** (CH, FR) - **Lapin** (HO) - **Poisson** : ANE

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 »