

Semaine 34	Midi	Collation	Soir
<u>Lundi 19</u>	Potage de poireaux Emincé de porc à l'estragon Galettes de maïs * Cotes de blette gratinées Foret Noire*	Gaufrettes*	Rouleaux de printemps* Sauce aigre douce Salade de saison Crème Stracciatella*
<u>Mardi 20</u>	Crème de céleris Poitrine de dinde au four Blé Ebly Julienne de légumes Mousse* aux mûres	Glaces	Tomate farcie à la mousse de thon Salade de crudités Fruits de saison
<u>Mercredi 21</u>	Bouillon aux herbes Langue de bœuf Sauce aux câpres Pommes mousseline Carottes Vichy Salade de nectarines	Choix de yogourt	Croûtes dorées Compotée de pommes* à la cannelle Reblochon
<u>Jeudi 22</u>	Potage aux dés de légumes Raviolis au fromage Salade mêlée Sorbet* cassis	Pêches	Café complet (pain, beurre, confiture...) Choix de yogourts
<u>Vendredi 23</u>	Velouté de volaille Filets de perches frits * Sauce* tartare Pommes grenailles ciboulette Épinards à l'échalote Douceur pistaches	Yogourt à boire	Salade de cervelas et gruyère Salade pommée Pain aux graines Prunes
<u>Samedi 24</u>	Potage au potiron Riz casimir (poulet curry ,riz ,fruits) Salade panachée Meringues crème double	Salade de poires	Divers choix de terrine Salade Waldorf Tam Tam caramel
<u>Dimanche 25</u>	Consommé au Madère Paupiette de bœuf Coquillettes au beurre Poireaux à la crème Verrine à la raisinée	Banane	Semoule de blé dur à la vanille Compotée d'abricots Appenzell

Provenance des viandes et poissons:

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

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 ».