



## Menus de la semaine du 10 mai 2021 au 16 mai 2021



Semaine 19	Midi	Collation	Soir
<b>Lundi 10</b>	Crème de légumes Emincé de bœuf aux épices Pommes de terre écrasées Tomates à l'italienne Salade de fruits	Glaces*	Quiche aux fromages* Salade panachée  Raisins
<b>Mardi 11</b> 	Potage aux fenouils Filet de carrelet aux câpres Riz sauvage Julienne de légumes Baba* au rhum	Biscuits	Jambon de dinde Salade de pommes de terre Crudités Surprise mocca
<b>Mercredi 12</b>	Velouté de petits pois Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne Blé Ebly pilaf Carottes à l'estragon Bananes au miel	Pâtisseries	Œufs durs mimosas Salade mêlée  Choix de yogourts
<b>Jeudi 13</b>	Potage au Potiron Gigot d'agneau à l'ail Pommes Dauphine Variation du jardinier Délice aux fraises*	Tam tam	Strudel aux pommes* Crème Anglaise  Plateau de fromages de la région
<b>Vendredi 14</b>	Crème de choux-fleurs Steak haché aux herbes Polenta en bâtonnets Courgettes au thym Ananas au kirsh	Délice aux framboises	Risotto aux légumes Salade verte  Litchies au sirop
<b>Samedi 15</b> 	Bouillon aux herbes Spaghetti, Sauce Primavera Fromage râpé Salade panachée Verrine au chocolat	Séré	Terrine forestière Salade Waldorf  Petits Suisses
<b>Dimanche 16</b>	Potage aux asperges Cuisses de poulet au paprika Pommes de terre à l'origan Fenouils étuvés Feuilleté au caramel*	Pastèque	Quenelles de semoule aux fruits* Sauce à la vanille de madagascar  Tomme Vaudoise

Provenance des viandes et poissons :



**Poulet (CH) - Bœuf (CH) - Agneau (CH) - Veau (CH) - Porc (CH) - Poisson (FAO 27)**

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.



## Menus de la semaine du 10 mai 2021 au 16 mai 2021



Semaine 19	Midi	Soir
<b>Lundi</b> 10	Crème de légumes Emincé de bœuf aux épices Pommes de terre écrasées Tomates à l'Italienne Salade de fruits	Quiche aux fromages* Salade panachée  Raisins
<b>Mardi</b> 11 	Potage aux fenouils Filet de carrelet aux câpres Riz sauvage Julienne de légumes Baba* au rhum	Jambon de dinde Salade de pommes de terre Crudités Surprise mocca
<b>Mercredi</b> 12	Velouté de petits pois Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne Blé Ebly pilaf Carottes à l'estragon Bananes au miel	Œufs durs mimosas Salade mêlée  Choix de yogourts
<b>Judi</b> 13	Potage au Potiron Gigot d'agneau à l'ail Pommes Dauphine Variation du jardinier Délice aux fraises*	Strudel aux pommes* Crème Anglaise  Plateau de fromages de la région
<b>Vendredi</b> 14	Crème de choux-fleurs Steak haché aux herbes Polenta en bâtonnets Courgettes au thym Ananas au kirsh	Risotto aux légumes Salade verte  Litchies au sirop
<b>Samedi</b> 15 	Bouillon aux herbettes Spaghetti, Sauce Primavera Fromage râpé Salade panachée Verrine au chocolat	Terrine forestière Salade Waldorf  Petits Suisses
<b>Dimanche</b> 16	Potage aux asperges Cuisses de poulet au paprika Pommes de terre à l'origan Fenouils étuvés Feuilleté au caramel*	Quenelles de semoule aux fruits* Sauce à la vanille de madagascar  Tomme Vaudoise

Provenance des viandes et poissons :

Poulet (CH) - Bœuf (CH) - Agneau (CH) - Veau (CH) - Porc (CH) - Poisson (FAO 27)

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.



# Menus de la semaine du 10 mai 2021 au 16 mai 2021



Alimentation mixée

Semaine 19	Midi	Soir
<b>Lundi</b> 10	Crème de légumes Flan de bœuf aux épices Pommes de terre écrasées Compotée de tomates à l'italienne Marmelade de fruits	Soufflé aux fromages Légumes mixés  Raisins
<b>Mardi</b> 11 	Potage aux fenouils Filet de carrelot aux câpres Semoule de blé Terrine de légumes Baba* au rhum	Jambon de dinde en mousse Pommes mousseline Haricots verts mixés Surprise mocca
<b>Mercredi</b> 12	Velouté de petits pois Flan de porc à la moutarde à l'ancienne Galette de blé Carottes à l'estragon Bananes au miel	Œufs durs mimosas  Duo de légumes en flan  Choix de yogourts
<b>Jeudi</b> 13	Potage au Potiron Terrine d'agneau à l'ail Pommes Dauphine Variation du jardinier Délice aux fraises*	Flan aux pommes* Crème Anglaise  Plateau de fromages de la région
<b>Vendredi</b> 14	Crème de choux-fleurs Terrine des Bouchers Polenta en bâtonnets Courgettes au thym Ananas au kirsh	Risotto aux légumes Céleris en rémoulade  Litchies au sirop
<b>Samedi</b> 15 	Bouillon aux herbes Petites pâtes mixées Sauce Primavera Fromage râpé Flan de légumes verts Verrine au chocolat	Terrine forestière Salade Waldorf  Petits Suisses
<b>Dimanche</b> 16	Potage aux asperges Mousse de poulet au paprika Pommes de terre à l'origan Fenouils mixés Feuilleté au caramel*	Quenelles de semoule aux fruits* Sauce à la vanille de madagascar  Tomme Vaudoise

Provenance des viandes et poissons :

Poulet (CH) - Bœuf (CH) - Agneau (CH,) - Veau (CH) - Porc (CH,) - - Poisson (SFAO 27)

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.