



Menus de la semaine

	Lundi 19.07.2021	Mardi 20.07.2021	Mercredi 21.07.2021	Jeudi 22.07.2021	Vendredi 23.07.2021	Samedi 24.07.2021	Dimanche 25.07.2021
Menu de midi	Oxtail lié Saucisse de veau grillée Salade de pommes de terre Crudités de saison Mousse aux fruits	Crème de champignons Filet de lieu noir au four Sauce câpres Céréales persillées Romanesco Pommes à la cannelle	Velouté de carottes Emincé de porc à l'ancienne Penne tricolore Légumes à l'italienne Verrine à la pistache	Potage aux légumes Médaillons de légumes Pommes William's Méli-mélo de céleri Baba au rhum	Consommé fines herbes Daube de boeuf à l'ancienne Quinoa pilf Courgettes Salade de fruits	Crème safranée Sot-l'y-laisse de poulet aux légumes Couronne de riz Salade verte Salade de fruits	Bouillon persillé Sauté d'agneau au miel et romarin Pommes mousseline Carottes en rondelles tranche Suédoise
Collation	Glace	Far aux prunes	Biscuits	Séré	Cake aux noisettes	Délices aux framboises	Douceur au miel
Menu du soir	Salade de pâtes aux légumes et jambon Petit Suisse	Bircher aux fruits rouge Tomme fraîche de Ballaigues	Feuilleté des Bouchers Salade Coleslow yoghourt mocca	Tomates et mozzarella Sauce au vinaigre balsamique Délices aux mûres	Pain perdu Compotée de pommes Sélection de fromages	Salami et mortadelle Pain et moutarde Pêche au sirop	Terrine du boucher Salade du jour Yoghourt

Provenance des viandes : Agneau : CH Boeuf : CH Porc : CH Poulet : CH, PL Veau : CH

Provenance des poissons et crustacés : Poissons : DAN

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.*