

Semaine 39	Midi	Collation	Soir
Lundi 21 <i>Lundi du Jeûne</i>	Potage aux lentilles Sauté de boeuf à l'échalote Cornettes au beurre Brocoli Mousse* au cassis	Biscuits*	Gâteau aux pruneaux Plateau de fromages
Mardi 22	Consommé au Madère Emincé de cerf Grand-Mère Knopfli au beurre Chou rouge braisé Découpe de fruits	Bifidus	Omelette persillée Pain aux graines Méli-mélo de légumes Compote de rhubarbe
Mercredi 23	Velouté de légumes Langue de bœuf sauce aux câpres Riz sauvage Petits pois et carottes Crème au citron vert	Cake au chocolat	Vacherin Mont-d'Or Pommes de terre des champs Salade verte Raisin
Jeudi 24 	Crème de panais et poireaux Penne all'Amatriciana Fromage râpé Salade pommée Prunes au vin rouge	Tam-Tam	Croûtes aux champignons des bois Salade mêlée Mélange de baies
Vendredi 25	Potage à la courge Haut de cuisse de poulet au paprika Boulgour persillé Ratatouille Cornet* à la crème	Pomme à la cannelle	Quiche Vaudoise * Julienne de légumes Séré aux abricots
Samedi 26 	Bouillon aux profiteroles Pavé de saumon au persil Riz thaï au jasmin Carottes Vichy Tiramisu	Kiwis	Terrine forestière* Sauce froide Salade Waldorf (Pommes, fruits et noix) Petit suisse
Dimanche 27	Potage à l'orge perlé Saucisse à rôtir Sauce à l'oignon Pommes frites Mélange de légumes racines Meringues de la Gruyère	Crème à l'orange*	Charlotte royale aux fruits Sauce Vanille* Reblochon de la région

Provenance des viandes et poissons:

Poulet (CH) - Bœuf (CH) - Agneau (CH,) - Veau (CH) - Porc (CH,) - Lapin (HO) - 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 » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), Gastro Suisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH ».