



Semaine 42	Midi	Collation	Soir
<u>Lundi 12</u>	Potage Garbure Emincé de bœuf au paprika Pommes frites Variation de légumes Pruneaux au vin rouge	Escargots aux raisins*	Croûtes au Gruyère Salade de saison Compote de pommes des Résidents
<u>Mardi 13</u> 	Consommé* au Porto Médallions au fromage et chou-fleur* Céréales pilaf Carottes glacées Tiramisu des 4 Marronniers	Banane	Saucisson Vaudois Lentilles tièdes Moutarde Douceur au mocca*
<u>Mercredi 14</u>	Crème de céleri Spaghetti Bolognaise Fromage râpé Salade mêlée Compotée de fruits	Cake maison	Pâté des Bouchers Panaché de crudités Choix de yoghourts
<u>Jeudi 15</u>	Velouté aux légumes Minute de poulet au curry /coco Riz Basmati Pak choï Crème Catalane*	Séré aux fruits	Vacherin Mont d'Or Pommes de terre grenailles Salade de mesclun Raisin
<u>Vendredi 16</u> 	Bouillon aux vermicelles Filet de saumon Sauce ciboulette Blé Ebly Ratatouille Délice aux fruits de la passion*	Tartelette au vin cuit	Café complet garni des 4 Marronniers Petit Suisse
<u>Samedi 17</u>	Crème à la courge Rôti de dinde Pâtes au beurre Côtes de bette persillées Mousse au caramel	Poires en cubes*	Semoule de blé fin Compotée de fruits Tomme Vaudoise
<u>Dimanche 18</u>	Potage aux cubes de légumes Saucisse à rôtir aux oignons Pommes de terre écrasées Salade panachée Salade de fruits à la menthe	Biscuits*	Croissants au jambon* Julienne de légumes Tam Tam

Provenance des viandes et poissons :

Poulet (FR) - Bœuf (CH) – Agneau (CH,) – Veau (CH) - Porc (CH,) - - 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), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH.