





Menus de la semaine  
Du 11.01.2021 au 17.01.2021



Semaine02	Midi	Collation	Soir
Lundi 11	Crème de choux-fleurs Escalope de volaille panée Céréales Paysanne de légumes Meringues et sa double crème	Salade de Fruits	Omelette aux herbes Julienne de poireaux Pain Tranche au café*
Mardi 12	<b>Menu à thème 2021</b> Fondue au fromage Salade d'ananas	Feuilleté aux Noisettes*	Choix de canapés Salade de doucette Ile flottante
Mercredi 13	Velouté de pois verts Sélection du Boucher Pommes de terre ciboulette Carottes en rondelles Pruneaux à la cannelle	Bananes	Charlotte aux fruits de saison  Tomme Vaudoise
Jeudi 14	 Crème safranée Nouilles fines Sauce tomates, olives et aubergines Fromage râpé Salade panachée Carré Suédois*	Mandarines	Café Complet des 4 Marronniers  Choix de yogourts
Vendredi 15	Potage balois Fromage d'Italie Sauce au thym Ebly pilaf Courgettes Forêt Noire *	Biscuits	Vacherin Mont d'Or Pommes de terre déshabillées Salade verte  Raisins
Samedi 16	 Oxtail lié Filet de saumon au four Sauce Hollandaise Riz pilaf parfumé Jardinière de légumes Agrumes marinés	Petits suisses	Hachis Parmentier Légumes variés  Compotée de fruits
Dimanche 17	Crème de champignons Mijoté de bœuf aux lardons Polenta fine Fenouils ciboulette Délice aux fraises et à la menthe	Surprise aux marrons	Bircher aux fruits et au yogourt  Sélection de fromages

Provenance des viandes et poissons :

Poulet (CH)- Bœuf (CH) – Agneau (CH,) – Veau (CH) - Porc (CH,) - - Poisson (FIN )

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