



Semaine 38	Midi	Collation	Soir
<b>Lundi 16</b> <b>Lundi du</b> <b>Jeûne</b>	Consommé royal Saucisson Vaudois, moutarde Pommes de terre nature Salade panachée Crème à la fraise*	Petits suisses	Gâteau aux pruneaux Plateau de fromages
<b>Mardi 17</b>	Crème safranée Emincé de porc au curry doux Céréales persillées Choux de Bruxelles Bananes à la menthe	Biscuits	Galette Végétarienne* Julienne de carottes Crème Catalane*
<b>Mercredi 18</b> 	Potage Darblay Roulade de poisson aux légumes* Quinoa pilaf Macédoine de légumes Mousse straciatella*	Délice aux raisins*	Vol au Vent de roesti Salade mêlée Mirabelles
<b>Jeudi 19</b>	Crème de fenouils Cordon-bleu, 1/4 citron Cornettes au beurre Petits pois fins Tranche aux fruits rouges*	Yogourts	Salade Vaudoise (cervelas et fromage) Crème vanille*
<b>Vendredi 20</b> 	Velouté aux fines herbes Tortellini à la courge Sauce à l'origan Fromage râpé Salade verte Baba* au rhum	Croissants au jambon*	Café complet garni des 4 Marronniers Choix de yogourts
<b>Samedi 21</b>	Bouillon Célestine Civet de cerf Grand-Mère Spaetzli rissolés Découpe de légumes Flan au chocolat*	Séré aux framboises	Vienne en feuilleté* Salade panachée Compote* de pommes
<b>Dimanche 22</b>	Velouté de choux-fleurs Blanquette de veau aux petits oignons grelots Riz Créole Courgettes Sorbet* citron	Petits Milanais	Jambon à la Russe Cruautés diverses Pain mi-blanc Douceur mocca

Provenance des viandes et poissons:

Poulet (CH) - Bœuf (CH) - Agneau (CH) - Veau (CH) - Porc (CH) - Cerf (EU) - Poisson : (ALL)

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 ».