



Semaine 38	Midi	Collation	Soir
<u>Lundi 14</u>	Bouillon royal Saucisson Vaudois, moutarde Pommes de terre façon Avelino Colraves persillés Crème aux fruits	Biscuits	Quenelles de semoule aux fruits Sauce vanille Plateau de fromages
<u>Mardi 15</u>	Crème safranée Civet de dinde à l'ancienne Spaetzli* rissolés Choux de Bruxelles Bananes à la menthe	Petit suisse	Spaghetti al Pesto* Julienne de carottes Crème Catalane*
<u>Mercredi 16</u> 	Potage Darblay Ragoût de poisson poché Quinoa pilaf Macédoine de légumes Mousse straciatella*	Délice aux raisins*	Galette de röstis farcie au fromage* Salade mêlée Pruneaux
<u>Jeudi 17</u>	Crème de fenouil Poulet grillé au four Cornettes au beurre Petits pois fins Séré* aux fruits fait maison	Pain d'épices*	Salade Vaudoise (Cervelas et fromage) Crème pistache*
<u>Vendredi 18</u> 	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 yoghourts
<u>Samedi 19</u>	Bouillon Célestine Steak haché de bœuf Riz créole Découpe de légumes Flan au chocolat*	Délice aux framboises	Rissoles du boucher* Salade panachée Compote* de pommes
<u>Dimanche 20</u>	Velouté de chou-fleur Blanquette de veau aux petits oignons grelots Pomme purée Courgettes Sorbet citron de l'Artisan Glacier	Petits fours*	Jambon à la Russe Cruautés diverses Pain du jour Douceur mocca

Provenance des viandes et poissons:

Poulet (CH) - Bœuf (CH) - Agneau (CH) - Veau (CH) - Porc (CH) - Poisson : ANE

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 ».