

Semaine 24	Midi	Collation	Soir
<u>Lundi 10</u>	Potage à la semoule Emincé de poulet Tandoori Gnocchi* rissolés Haricots coco Crème* aux poires	Cookies	Melon et jambon cru Salade verte Choix de yogourts
<u>Mardi 11</u>	Velouté de légumes Filets de Limande à l'aneth Pommes nature Brocoli aux amandes Fraises du Pays	Pastèque	Tomme vaudoise panée Pain complet Artichauts Rhubarbe à la grenadine
<u>Mercredi 12</u>	Crème de poireaux Quiche Lorraine Salade panachée Ananas au sirop	Biscuits	Potage au cresson Risotto aux dés de légumes Mousse au Toblerone
<u>Jeudi 13</u>	Bouillon de l'écolier Saucisse de veau grillée Pommes frites Salade de tomates au basilic Choux à la crème*	Litchis	Pain perdu Compote de pommes à la cannelle Tilsit
<u>Vendredi 14</u>	Potage Saint André Linguine* aux trois tomates Fromage râpé Salade de concombres au yoghourt Glace vanille*	Séré aux abricots	Salade fermière Viandes froides assorties Salade de fruits
<u>Samedi 15</u>	Crème de petits pois Pojariski* de veau Semoule de couscous Panaché du jardinier Verrine à la mangue*	Madeleine*	Gratin de pâtes Salade de doucette Flan caramel*
<u>Dimanche 16</u>	Velouté Andalou Sauté d'agneau au thym Pommes rissolées Peperonatta Meringues *et sa double crème	Biscuits	Assiette Vaudoise (Pains, beurre, confitures charcuterie...) Yogourt mocca

Provenance des viandes et poissons:

Poulet (CH) - Bœuf (CH) – Agneau (CH) – Veau (CH) - Porc (CH) - Poisson : DK

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 »

