





## Menus de la semaine

16 novembre au 22 novembre 2020



Semaine 47	Midi	Collation	Soir
<b>Lundi</b> 16	Velouté de légumes verts Ragoût de porc aux épices Céréales Paysanne de légumes Ananas au sirop	Douceur caramel	Feuilleté du Boucher Méli-mélo de légumes  Petit suisse
<b>Mardi</b> 17	Potage à la courge Boudin aux échalotes Cornettes Compote de pommes Profiteroles vanille	Biscuits	Croûtes au fromage Salade panachée  Clémentines
<b>Mercredi</b> 18	Potage aux vermicelles Emincé de poulet aux champignons Timbale de riz Aubergines rissolées Mousse aux fruits rouges	Plateau de fruits	Rouleaux de printemps Julienne de légumes Sauce aigre-douce Tam tam
<b>Jeudi</b> 19 	Potage ciboulette Nouilles fines Sauce tomates et olives Salade mêlée Délice de la passion	Mini bananes	Vacherin Mont d'Or Pommes de terre enrobées Salade verte Raisin
<b>Vendredi</b> 20 	Crème à l'oseille Filet de carrelet poché Pommes de terre nature Tomates grillées Salade de fruits	Verrine aux prunes	Semoule de blé fine Marmelade de fruits  Gruyère de Ballaigues
<b>Samedi</b> 21	Potage aux pois verts Steak haché, sauce poivrade Ebly pilaf Laitues braisées Abricots en compotée	Séré	Café complet garni Pain, beurre et confiture...  Plateau de yoghourts
<b>Dimanche</b> 22	Potage au fenouil Minute de veau aux chanterelles Pommes de terre William's Carottes glacées Crème pistache	Filets d'oranges	Bircher des 4 Marronniers  Fromages de la région

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.