





Menus de la semaine

30 novembre au 06 décembre 2020



Semaine 49		Midi	Collation	Soir
Lundi	30	Velouté safrané Filets de saumon au citron Riz créole Broccoli Découpe d'agrumes	Séré aux fruits	Pain perdu des 4 Marronniers Compotée de pommes Choix de fromages
				
Mardi	1	Potage aux légumes Steak haché de volaille aux asperges Quino trois couleurs Jardinière de légumes Délice straciatella*	Escargots aux raisins	Œufs cuits durs Variation de salades Pain mi-blanc Douceur aux fruits
Mercredi	2	Crème de cerfeuil Rôti de veau à l'ail des ours Pommes de terre Duchesse* Carottes en bâtonnets Clafoutis aux framboises	Minis bananes	Pâté en croûte Salade Coleslow Yoghourts
Jeudi	3	Potage au pain Mijoté de bœuf au paprika Polenta fine Julienne de légumes Mousse au caramel	Crème dessert*	Rissoles à la viande Salade mêlée Petits suisses
Vendredi	4	Crème de légumes verts Spaghetti Napolitaine Fromage râpé Salade panachée Macédoine de fruits	Biscuits	Choix de fromages Pommes Grenailles Salade Batavia Raisin
				
Samedi	5	Potage au persil Blanquette de veau à l'ancienne Pomme purée Petits pois et carottes jaunes Forêt Noire*	Tam tam	Croûtes aux champignons Salade verte Mandarines
Dimanche	6	Velouté de céleri Cordon bleu Cornettes Poivrons au basilic Tranche aux fruits rouges*	Cake	Semoule fine de blé Marmelade de poires Tomme Vaudoise

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.*