

MENU DU 20 AU 26 OCTOBRE 25



lundi
20.10

midi

Salade frisée
Filet de plie MSC, beurre blanc
Provenance: Atlantique nord est
Lentilles vertes
Fenouils braisés
Crème aux oeufs

soir

Potage Parisien
Oeufs brouillés à la ciboulette
sur toast et salade
Semoule au rhum et raisins

mardi
21.10

Concombres en vinaigrette
La Croziflette du chef
(lardons, oignons, reblochon
et crozets)
Provenance: Suisse
Salade de mangues

Velouté de légumes du
moment
Gratin de quenelles nature,
sauce champignons
Riz pilaf
Salade de fruits exotiques

mercredi
22.10

Salade de maïs
Sauté de poulet au paprika
fumé Provenance: Suisse
Gratin de gnocchis et julienne
de légumes
Cake à la banane, crème
anglaise

Crème de pois jaunes
Endives au jambon
Provenance: Suisse
Petit-suisse aux fruits

jeudi
23.10

Macédoine de légumes
Côtelette de porc à la sauge
Provenance: Suisse
Ecrasée de pommes de terre aux
herbes
Haricots verts
Eclair au chocolat

Potage Parmentier
Pizza végétarienne aux
légumes grillés
Compote de figues

vendredi
24.10

Coleslaw
Filet de loup de mer
Crème de crustacés
Provenance: Turquie
Quinoa
Tranche glacée

Velouté de carottes au curry
Friand au boeuf
Provenance: Suisse
Taboulé
Yaourt aux fruits

samedi
25.10

Carottes râpées
Röstis de pommes de terre,
pastrami de boeuf et oeuf au
plat
Provenance: Suisse
Feuille de chêne
Tarte aux poires et noisettes

Soupe verdurette et
pommes de terre
Accras de morue et purée
de céleris, yaourt aux herbes
Gruyère
Séré à la cannelle

dimanche
26.10

Cocktail de crevettes
Provenance: Atlantique nord-
est et ouest
Choucroute garnie (lard,
saucissons et cou de porc)
Provenance: Suisse
Pommes au four

Crème de volaille et vermicelles
Assiette de saumon fumé sur lit de
mesclun, beurre et citron
Provenance: Suisse
Blinis
Fruits au sirop