

MENU DU 13 AU 19 NOVEMBRE 2023



	midi	soir
lundi 13.11	Salade mêlée Pot-au-feu Pommes vapeur et légumes au bouillon (Suisse) Dés de mangues	Soupe de légumes Tatin aux pommes Crème anglaise Séré aux fruits
mardi 14.11	Velouté de panais Dos de saumon, sauce thaï (Norvège) Riz Chop suey de légumes Pudding aux raisins	Potage Crécy Tagliatelles à la carbonara (Suisse) Flan aux pralines
mercredi 15.11	Carottes râpées Sauté de dinde aux cacahuètes (France) Boullgour et sa julienne de légumes Tarte aux poires	Crème de choux fleurs Gratin de courges et falafels Roquette Compote de pommes et bananes
jeudi 16.11	Soupe à l'oignon Langue de boeuf aux câpres (Suisse) Lentilles vertes Endives braisées Ile flottante	Vélouté de légumes Pennes à la provençale Fromage râpé Salade de kiwis
vendredi 17.11	Concombres à la grecque Calamars à la romaine, sauce tartare (Espagne) Pommes Wedges Ratatouille Gâteau au chocolat	Crème favorite Ramequin au fromage Céleris rémoulade Fromage blanc au miel
samedi 18.11	Salade de betteraves Cannellonis aux épinards et sa sauce tomate, gratiné au Grana Padano Gâteau au chocolat	Bouillon de boeuf aux vermicelles Gratin de poireaux au gruyère et jambon blanc (Suisse) Clémentines
dimanche 19.11	Mousse de canard (France) Suprême de poulet rôti aux bolets (France) Polenta Brocolis vapeur	Velouté de topinambours Assiette de charcuterie et tomme vaudoise Petit-suisse aux fruits