

## Menus du 20 au 26 mars 2023

### Lundi 20 mars 2023

Salade de carottes rouges au persil

\*\*\*

Émincé de porc à la moutarde (CH)

Polenta au parmesan

Carottes glacées au beurre

\*\*\*

Brownie aux noisettes

### Mardi 21 mars 2023

Velouté de céleri

\*\*\*

Haut de cuisse de poulet poché, sauce suprême (CH)

Laitue braisée

Cornettes au beurre

\*\*\*

Salade de kiwi et ananas

### Mercredi 22 mars 2023

Salade de feuilles de chêne et croûtons

\*\*\*

Saltimbocca de dinde à la sauge (CH)

Risotto milanaise

Haricots verts au beurre

\*\*\*

Tartelette aux framboises

### Jeudi 23 mars 2023

Potage julienne Darblay

\*\*\*

Pojarski de veau, jus au thym (CH)

Pommes rissolées

Gratin de chou-fleur

\*\*\*

Gâteau à la carotte

### Vendredi 24 mars 2023

Salade de laitue au maïs

\*\*\*

Dos de cabillaud au safran  
(Europe du Nord)

Pommes vapeur

Épinards à l'ail

\*\*\*

Mousse de séré aux fruits rouges

### Samedi 25 mars 2023

Fermé

### Dimanche 26 mars 2023

Potage de carotte

\*\*\*

Poulet rôti, jus aux herbes (CH)

Pommes frites

Courgettes à la provençale

\*\*\*

Salade de fruits frais

### Menu du jour :

Entrée + Plat + Dessert 28.-

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 25.-

Plat du jour 19.-

« Les mets proposés sur cette carte 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 ».

*Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 7,7 % et service inclus*