

## Menus du 08 au 14 août 2022

### Lundi 08 août 2022

Salade de concombre et radis rouge

\*\*\*

Aiguillette canard à l'orange (FR)

Légumes divers

Nouilles chinoises aux œufs

\*\*\*

Crème brûlée au Carambar

### Mercredi 10 août 2022

Minestrone

\*\*\*

Rôti de porc à la moutarde (CH)

Polenta

Épinards sautés à l'ail

\*\*\*

Salade de fruits frais

### Vendredi 12 août 2022

Velouté de céleri aux amandes

\*\*\*

Filets de perches sauce tartare au séré  
(Europe du nord)

Pommes wedges rôties

Ratatouille provençale

\*\*\*

Danette maison au chocolat

### Dimanche 14 août 2022

Fermé

### Mardi 09 août 2022

Salade coleslaw

\*\*\*

Chipolata de veau grillée (CH)

Pommes de terre sautées

Haricots verts au beurre

\*\*\*

Blanc-manger à l'amande

### Jeudi 11 août 2022

Soupe de tomate au basilic

\*\*\*

Goulash de bœuf à la hongroise (CH)

Tagliatelles

Endive meunière

\*\*\*

Crème caramel

### Samedi 13 août 2022

Fermé

Menu du jour :

*Entrée + Plat + Fromage ou 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 ».