

Menus du 15 au 21 août 2022

Lundi 15 août 2022

Salade de fenouil et cresson

Boulette de bœuf aux trois poivrons (CH)

Orge perlé façon risotto

Haricots beurre et navets glacés

Chou chantilly

Mercredi 17 août 2022

Soupe de goulash

Rôti haché de veau au poivre (IRE)

Linguines

Courgettes et tomates séchées

Salade pêche et abricot

Vendredi 19 août 2022

Salade de feuilles de chêne et avocat

Filet de flétan à la crème de citron (ES)

Pomme écrasée aux herbettes

Fleurs Courgette aux herbes de Provence

Mousse au chocolat

Dimanche 21 août 2022

Fermé

Mardi 16 août 2022

Salade de radis à la papaye

Emincé de poulet au curry (CH)

Riz basmati

Carottes jaunes glacées

Flan vanille et framboise

Jeudi 18 août 2022

Bouillon de bœuf aux petits légumes

Lasagne bolognaise

Crème caramel

Samedi 20 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 ».