

## Menus du 22 au 28 août 2022

### Lundi 22 août 2022

Salade chou rouge et pomme

\*\*\*

Longe de porc rôtie (CH)

Mousseline de pomme de terre

Épinards étuvés à l'ail

\*\*\*

Tiramisu traditionnel

### Mercredi 24 août 2022

Potage flamand

\*\*\*

Emincé de bœuf au paprika (CH)

Galette d'avoine

Courgettes sautées

\*\*\*

Panna cotta mangue

### Vendredi 26 août 2022

Salade de chou chinois au sésame

\*\*\*

Filet de sandre meunière (Europe du Nord)

Riz pilaf

Brocolis vapeur

\*\*\*

Tarte alsacienne aux pommes

### Dimanche 28 août 2022

**Fermé**

### Mardi 23 août 2022

Salade lolo rouge, julienne de carotte

\*\*\*

Saucisse à rôtir, sauce à l'oignon (CH)

Rösti maison

Aubergine sautée à l'origan

\*\*\*

Crème caramel

### Jeudi 25 août 2022

Potage au radis bière

\*\*\*

Fricassés de poulet aux olives

Polenta tomatée

Carottes au beurre

\*\*\*

Crème catalane

### Samedi 27 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 ».