

Menus du 19 au 25 septembre 2022

Lundi 19 septembre 2022

Salade iceberg et radis roses

Saucisse au chou (CH)

Papet vaudois

Tarte aux pruneaux

Mercredi 21 septembre 2022

Potage paysan

Civet de sanglier chasseur (CH)

Spaetzlis maison

Chou rouge au miel et marrons

Salade de fruits exotiques

Vendredi 23 septembre 2022

Salade trévisine et croutons à l'ail

Filet de cabillaud aux tomates

Europe du nord

Quinoa à la coriandre

Fleurs de chou romanesco

Gâteau à la carotte

Dimanche 25 septembre 2022

Velouté à la patate douce

Gigot d'agneau rôti et confit d'oignon (IR)

Flageolets à l'ail tomate

Gratin de chou-fleur

Taillé de Goumoëns

Mardi 20 septembre 2022

Salade de céleri au noix

Ragoût de bœuf à l'ancienne (CH)

Pommes de terre en gratin

Côtes de bettes sautées

Riz au lait et copeaux de chocolat

Jeudi 22 septembre 2022

Soupe de courge

Suprême de poulet grillé à la diable (CH)

Pomme rôtie au four

Tomate aux herbes

Génoise au chocolat et crème vanille

Samedi 24 septembre 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 ».