

Menus du 26 septembre au 2 octobre 2022

Lundi 26 septembre 2022

Salade de radis blancs et carotte

Émincé de bœuf Stroganov (CH)

Pomme mousseline au lait

Radis bière glacé

Baba au rhum

Mercredi 28 septembre 2022

Soupe de légumes et avoine

Piccata de dinde milanaise (CH)

Pommes wedges

Haricots verts au beurre

Salade de fruits frais

Vendredi 30 septembre 2022

Potage garbure

Filet de plie, crème au citron

Europe du nord

Pomme vapeur

Fenouil braisé

Kaiserschmarrn, sauce abricot

Dimanche 02 octobre 2022

Velouté de céleri

Choucroute garnie (IR)

Pommes vapeur

Ile flottante crème anglaise

Mardi 27 septembre 2022

Salade de lolo rouge et tomates cerises

Boulette d'agneau au cumin (IR)

Couscous

Aubergine confite

Crème brûlée

Jeudi 29 septembre 2022

Salade de tomates

Pièce de veau aux cornes d'abondance
(CH)

Ebly pilaf

Choux de Bruxelles

Flan pâtissier

Samedi 01 octobre 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 ».