

Menus du 30 janvier au 05 février 2023

Lundi 30 janvier 2023

Salade de laitue au maïs

Boulettes de bœuf au curry rouge (CH)

Pommes fondantes

Fleurs de brocoli

Panna cotta aux fruits de la passion

Mercredi 01 février 2023

Potage cultivateur

Suprême de volaille provençale (CH)

Eblysotto au parmesan

Courgettes sautées

Baba au rhum

Vendredi 03 février 2023

Salade de chou blanc et graines de courge

Filet de saumon grillé au beurre blanc

(Europe du Nord)

Épinards à l'ail

Pommes vapeur

Flan aux noisettes

Dimanche 05 février 2023

Soupe de poireau

Rôti de veau au marsala (CH)

Pommes de terre au four

Jardinière de légumes

Crème caramel

Mardi 31 janvier 2023

Salade d'endives aux noix

Cuisse de lapin à la sarriette (CH)

Polenta au lait et au sbrinz

Radis bière

Tarte à la raisinée

Jeudi 02 février 2023

Velouté Choisy

Longe de porc à la moutarde (CH)

Pommes wedges

Gratin de poireaux

Cake aux fruits confits

Samedi 04 février 2023

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 ».