

Menu de la semaine

Du 26 février au 3 mars 2024		
	Midi	Soir
LUNDI 26	Potage du Chef Brochette de porc grillée Riz basmati Trio de poivrons sautés Mascarpone aux framboises	Potage du Chef Menu à la demande Panier de fruits ou dessert du jour
MARDI 27	Potage du Chef Salade de tomates aux oignons Penne au pesto basilic maison	Potage du Chef Menu à la demande Panier de fruits ou dessert du jour
MERCREDI 28	Mousse chocolat Potage du Chef Émincé de porc à la zurichoise Tagliatelle Courgettes poêlées Salade d'orange	Potage du Chef Menu à la demande Dessert du jour ou tam-tam au choix
JEUDI 29	Bouillon à la julienne de poireaux Fondue moitié-moitié	Potage du Chef Menu à la demande Duo de pamplemousse sucré ou choix de yaourt
VENDREDI 1^{er} mars	Potage du Chef Fish and frites de lieu noir Sauce tartare Salade verte Tarte fine aux poires et chocolat	Potage du Chef Menu à la demande Panier de fruits ou milkshake
SAMEDI 2	Potage du Chef Risotto milanaise Luganighe (saucisse tessinoise) Salade verte Tiramisu	Potage du Chef Menu à la demande Panier de fruits ou tam-tam vanille
DIMANCHE 3	Potage du Chef Rôti haché sauce aux champignons Gratin duo de patates douces et pommes de terre Bâtonnets de rutabaga glacés Glace chocolat vanille et chantilly	Potage du Chef Menu à la demande Yogourt du moment

Provenance des viandes et poissons	Bœuf : Suisse	Porc : Suisse	Veau : Suisse Agneau : NZ	Poulet : Suisse, UE	Poisson : Norvège, Islande, France
------------------------------------	---------------	---------------	------------------------------	---------------------	------------------------------------