



## Menus du 21 au 27 octobre 2024

### Lundi 21 octobre 2024

Potage du Chef

\*\*\*

Emincé de poulet satay  
Nouilles chinoises sautées  
Julienne de légumes

\*\*\*

Carrot cake

### Mardi 22 octobre 2024

Potage du Chef

\*\*\*

Salade de crudités  
Tranche de dinde panée  
accompagnée de frites maison

\*\*\*

Panacotta café

### Mercredi 23 octobre 2024

Potage du Chef

\*\*\*

Filet de rascasse sur lit de  
légumes au four  
Gratin dauphinois

\*\*\*

Poire au vin rouge

### Jeudi 24 octobre 2024

Potage du Chef

\*\*\*

Brisolée  
(chataignes, bagnes, raisins, pommes  
poires, viande séchée, noix,  
jambun cru et pain de seigle)

\*\*\*

Tartelette vemicelles et chantilly

### Vendredi 25 octobre 2024

Potage du Chef

\*\*\*

Filet de dorade royale  
Sauce crème citronnée  
Patates douces sautées  
Chou-fleur gratiné

\*\*\*

Figues au miel

### Samedi 26 octobre 2024

Potage du Chef

\*\*\*

Salade verte  
Gâteau au fromage, oignons,  
tomates et lardons

\*\*\*

Tarte fine aux pommes-cannelle

### Dimanche 27 octobre 2024

Potage du Chef

\*\*\*

Cuisse de lapin à la moutarde  
Polenta bergamasque  
Carottes persillées

\*\*\*

Meringue et crème double

Provenance des viandes : Bœuf, Porc, Veau, Dinde: Suisse

Lapin : Hongrie

Provenance des poissons : Norvège

### Menu du soir :

Potage du Chef  
Menu à la demande  
Panier de fruits, dessert du jour ou  
yogourt