

## Menus - Semaine N° 14

	<b>Lundi 31.03.2025</b>	<b>Mardi 01.04.2025</b>	<b>Mercredi 02.04.2025</b>	<b>Jeudi 03.04.2025</b>	<b>Vendredi 04.04.2025</b>	<b>Samedi 05.04.2025</b>	<b>Dimanche 06.04.2025</b>
<b>Diner</b>	Soupe de légumes *** Emincé de porc au gingembre et miel Riz sauté au sésame *** Compote de cerises	Soupe de poireaux et pommes de terre *** Saltimbocca de poulet Jus au Porto Frites de polenta Brocolis *** Le Paris-Brest d'Alexia	Soupe de maïs *** Mijoté de lentilles à la moutarde Saucisson Vaudois Petits légumes *** Tarte au chocolat	Velouté d'épinards *** Poulet pané aux cornflakes Sauce aigres douce à la mangue Frites du pays *** Île flottante	Soupe à l'artichaut *** Gratin de poissons et crevettes Pommes de terre nature Poireaux étuvés *** Tarte aux fruits	Velouté de carotte *** Saucisse a rôtir Gratin de choux-fleurs Roesti *** Crème chocolat et fève de Tonka	Soupe aux choux *** Côte plate de bœuf braisée Pommes de terre grenaille Mousseline de céleri *** Boule de glace, raisinée et meringue de gruyère
<b>Souper</b>	Potage du soir *** Gnocchis de pommes de terre Sauce au légumes *** Mousse aux poires	Potage du soir *** Salade de courgettes et mozzarella Sauce au basilic Toast de pain à l'ail *** Cake citron	Potage du soir *** Rillettes de truite fumée Citron et ciboulette Salade sucrine *** Crumble aux pommes	Potage du soir *** Feuille de brick à l'œuf Julienne de légumes *** Salade de fruits	Potage du soir *** Raviolis aux asperges et amandes Sauce au vacherin Fribourgeois *** compote d'abricots	Potage du soir *** Quiche lorraine *** Quatre-quarts	Potage du soir *** Café complet Pain, beurre, confiture charcuteries *** Yogourt mocca

Midi et soir : Salade et pain à disposition

Le Chef de cuisine se réserve le droit de toute modification de menu en tout temps

Pour toutes demandes liées aux allergènes ou intolérances, veuillez vous adresser aux personnels de la cuisine.

la viande de N-Z. peut avoir été produite avec des stimulateurs de performance non-hormonaux