

Menus - Semaine N° 43

	Lundi 20.10.2025	Mardi 21.10.2025	Mercredi 22.10.2025	Jeudi 23.10.2025	Vendredi 24.10.2025	Samedi 25.10.2025	Dimanche 26.10.2025
Diner	Velouté de carottes *** Sauté de porc aux olives Pommes Dauphine Courgettes *** Flan à la vanille	Soupe de légumes *** Ragoût de sanglier Purée de patates douces Choux de Bruxelles *** Crème marrons	Velouté de brocolis *** Saucisson Vaudois Lentilles vertes Petits légumes *** Tarte aux fruits	Soupe de haricots *** Spaghetti Bolognaise *** Panna Cotta	Velouté de petits pois *** Rôti de bœuf Sauce à l'estragon Frites Céleri aux herbes *** Cake aux carottes	Velouté d'artichauts *** Saucisse à rôtir Mousseline de pommes de terre Carottes au thym *** Poires caramélisé	Velouté de courgettes *** Filet de cheval Pommes de terre country Gratin de choux-fleurs *** Boule de glace vanille, raisins au rhum
Souper	Potage du soir *** Gnocchi piémontais Sauce aux bolets *** Raisin	Potage du soir *** Salade de poulet au curry Salade de carottes et céleris cuits *** Crème chocolat	Potage du soir *** Œufs pochés Lit d'épinards Sauce au gruyère *** Cake coco	Potage du soir *** Saumon fumé Toast, beurre *** Tartelette citron	Potage du soir *** Tarte aux pommes Boule de glace cannelle	Potage du soir *** Croûte aux champignons *** Compote de pommes	Potage du soir *** Café complet Pain, beurre, confiture, charcuterie *** Yogourt

Provenance des viandes : Agneau : Irlande

Provenance des poissons et crustacés : Crevettes : Océan Centre-Atlantique

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