

MENUS du 2.12 au 8.12.2024

| | Menu du jour | Souper | Suggestions |
|---------------|---|--|--|
| Lundi 2 | Potage crécy Saucisse à rôtir aux oignons Pommes mousseline Dés de courge aux herbes Panna cotta et son coulis | Ramequin au fromage et salades | Fondue moitié-moitié à partir de 2 pers. |
| Mardi 3 | Crème de légumes Salade assortie Lasagne à la viande de bœuf Mousse caramello et amaratti | Endives au jambon | CHF 18.00 p.p. Suggestion 1 : |
| Mercredi 4 | Soupe aux choux Jambon de la borne, lard et saucisson Gratin dauphinois Choux et carottes Salade à l'orange | Ravioli à la tomate et fromage | Potage du jour *** Tranche de porc panée Pommes Frites Légumes *** |
| Jeudi 5 | Potage aux pois jaune Dos de cabillaud poché Sauce crème aux pistils de safran Pommes persillées Fenouil et tomates gratinées Tranche de glace | Rösti et œuf au plat | Dessert du jour CHF 24.00 |
| Vendredi 6 | Crème mousseline au Parmesan Emincé de bœuf aux chanterelles Spirales à l'huile d'olive Gratin de côtes de bettes Muffins aux petits fruits | Charlotte aux pommes Sauce vanille | Suggestion 2 : Potage du jour *** |
| Samedi 7 | Potage de lentilles Salade du jour Boulettes de viande aux légumes Riz pilaf Compote aux fruits | Café complet | Risotto aux légumes et parmesan *** Dessert du jour |
| Dimanche 8 | Potage cultivateur Rôti de bœuf braisée Sauce bordelaise aux lardons Spätzlis Choux rouges aux airelles Tartelette au vin cuit | Minestrone Fromage | CHF 16.00 |

PROVENANCE DES VIANDES : Porc : Suisse Bœuf : Suisse

PROVENANCE POISSON : Pêché: Atlantique Nord-Est / Zone FAO n° 27

Nous sommes à votre disposition pour tout renseignement tél. 026 927 54 58