

MENU

Du 13 mars au 19 mars 2023

| | | |
|-----------------------|--|--|
| LUNDI 13 | Potage aux légumes Carré de porc au miel Pommes savoyarde Laitue braisée Crème de yoghourt aux myrtilles | Röstisw et Œuf au plat |
| MARDI 14 | Potage à l'orge perlé Filet de cabillaud à la bordelaise Blé Ebly aux petits légumes Carottes Vichy Baba au rhum | Tartare de saumon fumé Sur son toast salade verte |
| MERCREDI 15 | Crème de tomates Cuisse de poulet grillée Pommes grenaille sautées au romarin Chou-fleur à la polonaise Mousse aux limettes | Lasagnes aux légumes |
| JEUDI 16 | Potage villageoise Paupiette de lapin à la moutarde de Dijon Haricots sec braisés Pommes mousseline Tranche de glace | Feuilleté aux champignons et Cantadou |
| VENDREDI 17 | Crème de poireaux Braisé de boeuf aux petits légumes Spätzlis sautés au beurre Choux rouges Cake argovien | Gnocchis gratinés à la tomate |
| SAMEDI 18 | Bouillon Célestine Salade de carottes rouges Hachis Parmentier Tartelette au vin cuit | Crêpes à la confiture d'abricot |
| DIMANCHE 19 | Crème de carottes et pommes de terre Rôti de porc vigneron Nouilles Gratin de légumes Glace aux pruneaux maison | Soupe de chalet Fromage |

| | |
|-----------------------------------|--|
| PROVENANCE DES VIANDES | Porc : Suisse Volaille : Suisse Bœuf : Suisse Lapin : |
| PROVENANCE POISSON | Pacifique Nord Est |