

# MENU

## Du 21 novembre au 27 novembre 2022

<b>LUNDI</b> 21	Potage aux légumes Ragoût de cuisse de poulet au curry Riz créole Choux de Bruxelles Flan blanc-manger	Assiette froide garnie
<b>MARDI</b> 22	Potage bonne-femme Rôti haché au poivre vert Pommes de terre rissolées Salade mêlée Fruits	Pâtes Sauce tomates aux petites légumes
<b>MERCREDI</b> 23	Purée de légumes Langue de bœuf aux câpres Pomme mousseline Carottes glacées Crème de séré aux fruits rouges	Délices au fromage Salade
<b>JEUDI</b> 24	Potage crécy Sauté de porc à la crème Nouilles Gratin de choux fleur Mousse Straciatella	Oeuf au plat Rösti
<b>VENDREDI</b> 25	Crème de légumes Filet de saumon sauté à l'aneth Pommes nature Laitue braisée Choux à la crème	Crêpes à la confiture
<b>SAMEDI</b> 26	Potage du jour Boudin à l'oignon Cornettes Compote de pommes Muffin aux framboises	Vol-au-vent garni
<b>DIMANCHE</b> 27	Consommé diabolotin Suprême de poulets jaunes au vin cuit Pommes Williams Ratatouille Glace à la vanille et vermicelles aux marrons	Soupe Minestrone Gâteau aux fruits

<b>PROVENANCE DES VIANDES</b>	Porc : Suisse/ Allemagne Volaille : Suisse/ Asie Bœuf : Suisse/ Autriche Agneau Suisse/ Irlande
<b>PROVENANCE POISSON</b>	Norvège/FAO

Nous sommes à votre disposition pour tous renseignements complémentaires : tél : 026 927'54'58