

Menus : Semaine du 30 janv. au 5 février 2012

MIDI

SOIR



Velouté de potiron
 Pavé de saumon à l'aneth
 Pommes de terre sautées
 Brocolis aux amandes
 Salade de fruits

Bouillon aux vermicelles
 Pâtes au basilic et parmesan
 Salade verte et tomate
 Crème caramel



Salade d'avocats et crevettes
 Blanquette de veau à l'ancienne (CH)
 Ebly
 Epinards en branche
 Choux à la crème

Potage de carottes
 Gratin provençal
 Petits suisses



Crème de cerfeuil
 Longeole au gamay (CH)
 Pommes Macaire
 Émincé d'artichauts
 Ananas à la menthe

Bouillon de volaille
 Risotto aux bolets
 Salade d'asperges
 Yoghourt



Bouillon aux vermicelles
 Carbonnade à la flamande (CH)
 Spaghettis
 Fondue d'oignons
 Île flottante

Potage garbure
 Omelette aux fines herbes
 Salade de batavia
 Cake au rhum



Bouillon au porto
 Filets de sole et sa trilogie d'herbes
 Pommes grenailles en vapeur de romarin
 Choux romanesco
 Tarte tatin

Potage Essaü
 Salade tiède de gésiers de volaille (F)
 Semoule aux raisins



Velouté freneuse
 Sauté de veau au gingembre (CH)
 Riz blanc
 Haricots verts à l'ail
 Myrtilles au sucre

Crème de champignons
 Crêpes aux fruits de mer
 Salade de rampons et œufs mimosa
 Compote de pommes



Salade de racines rouges et saumon fumé
 Magret de canard aux olives (HG)
 Polenta
 Tomate à l'ail et persil
 Bûche glacée

Soupe de poireaux
 Assiette valaisanne (CH)
 Salade mixte
 Pêches au sirop

Nos fournisseurs de produits carnés garantissent l'origine et la provenance de leurs viandes en conformité avec la loi



Vous pouvez remplacer le dessert ou par un fruit ou un yoghourt. Vous disposez de jus de pommes, eaux minérales, rivella et vins à chaque repas.