

# MENUS DE LA SEMAINE



14

Lundi 01.avr	Mardi 02.avr	Mercredi 03.avr	Jeudi 04.avr	Vendredi 05.avr	Samedi 06.avr	Dimanche 07.avr
<b>MENU DU MIDI</b>						
Crème de légumes *** Ragoût de canard (FR) à l'orange Tagliatelles Salsifis *** Panna cotta et son coulis	Crème de carottes *** Saucisse de veau (CH) Sauce moutarde Gnocchi de betterave Chou-fleur *** Mousse au chocolat	Crème de livèche *** Cordon bleu de porc (CH) Pommes mousseline Côtes de bette milanaise *** Cake	Crème de poireaux *** Lasagne (boeuf CH) Salade mêlée *** Pêche Melba	Potage aux légumes taillés *** Beignets de cabillaud (FAO 61,67) Sauce tartare Pommes carrelets Epinards *** Framboise chantilly	Potage aux petites pâtes *** Tripes à la neuchâteloise (CH) Pommes nature Salade *** Glace	Terrine *** Bœuf braisé (CH) Ecrasé de pommes de terre Carottes glacées *** Dessert
<b>COLLATION DE L'APRES-MIDI</b>						
Collation	Collation	Collation	Collation	Collation	Collation	Collation
<b>MENU DU SOIR</b>						
Crème de légumes *** Strüdel jambon (CH) fromage Salade d'endives *** Abricots au sirop	Crème de carottes *** Ravioli sauce tomate Salade de courgettes *** Semoule sucrée	Crème de livèche *** Café complet sucré et salé *** Choix de yaourt	Crème de poireaux *** Rösti toast Salade feuille de chêne *** Sablé	Potage aux légumes taillés *** Beignets aux pommes sauce vanille *** Plateau de fromages et viande froide	Potage aux petites pâtes *** Croûtes aux champignons Salade de carottes cuites *** Crème caramel	Potage du jour Café complet sucré et salé Choix de yaourt

Des modifications peuvent être apportées aux menus selon les nécessités du moment, par exemple l'indisponibilité d'un produit.  
Les Personnes atteintes d'intolérance ou d'allergie sont priées d'en informer la cuisine le plus rapidement possible. Merci de votre compréhension