

Menus du 09 au 15 décembre 2024

CANTINE		Menu 1	Menu 2
Lundi	09.12.2024	Velouté carottes et panais Fricandeau de bœuf (CH) S. pinot noir et petits oignons, haricots vert échalotes Polenta crémeuse Séré aux myrtilles	Velouté carottes et panais Endives aux jambon de la région Béchamel gratiné au four. Riz vénéré et salade d'haricots vert Séré aux myrtilles
Mardi	10.12.2024	Délice à la courge et gingembre Compote de rave accompagné Lard salé et cou de porc fumé 1/2 vienne, moutarde pdt nature Salade de fruits hivernale	Délice à la courge et gingembre Endives aux jambon de la région Béchamel gratiné au four. Riz vénéré et salade d'haricots vert Salade de fruits hivernale
Mercredi	11.12.2024	Soupe aux lentilles rose Gratin de pâtes aux petits légumes et fromage de Pomy Salade verte et carottes Mousse aux framboises	Soupe aux lentilles rose Endives aux jambon de la région Béchamel gratiné au four. Riz vénéré et salade d'haricots vert Mousse aux framboises
Jeudi	12.12.2024	Régale aux flocons d'avoine Œufs au plat de Chavannes (CH) accompagné de galettes de roesti. Salade de racines rouge Gobelet au Moca	Régale aux flocons d'avoine Endives aux jambon de la région Béchamel gratiné au four. Riz vénéré et salade d'haricots vert Gobelet au Moca
Vendredi	13.12.2024	Potage des grisons à l'orge Filets de soles (Sen) sauce safranée. Choux blanc étuvé Pommes vapeur ciboulette Gâteau aux abricot maison	Potage des grisons à l'orge Endives aux jambon de la région Béchamel gratiné au four. Riz vénéré et salade d'haricots vert Gâteau aux abricot maison
Samedi	14.12.2024	Velouté de volaille au cerfeuil Saucisse à rôtir de Vuarrens (CH) Pommes rissolées Salsifis béchamel gratiné Crème chocolat et meringue	Velouté de volaille au cerfeuil Endives aux jambon de la région Béchamel gratiné au four. Riz vénéré et salade d'haricots vert Crème chocolat et meringue
Dimanche	15.12.2024	Potage paysan taillé Emincé de veau Zurichois (CH) (VD) Gratin de pommes de terre Duo de légumes de saison Foret noire maison	Potage paysan taillé Endives aux jambon de la région Béchamel gratiné au four. Riz vénéré et salade d'haricots vert Dessert surprise du chef

Origine des viandes : Suisse = (CH), Sénégal= (Sen), Atlantique nord est (ANE), Vietnam= (Viet)

**** une petite salade ou crudité accompagne le menu ****

Nom, prénom : _____

Domicile : _____

Merci par avance de bien vouloir mettre une croix sur le menu choisi