



LUNDI 24 <u>PROVENANCE</u> P- SUISSE	Potage de saison Cordon bleu de poulet P * Pennes à la tomate Haricots plats à l'ail *** Fruits de saison
MARDI 25 <u>PROVENANCE</u> P-SUISSE	Potage du jour Ragoût de porc à la moutarde P Blé au four Tomates provençales *** Crème aux fruits
MERCREDI 26 <u>PROVENANCE</u> P- SUISSE	Crème de légumes Langue de bœuf sauce câpres P Pomme purée Choux de Bruxelles *** Pommes rôties aux amandes
JEUDI 27 <u>PROVENANCE</u> P- SUISSE	Potage du jour Emincé de bœuf au poivre vert P Coquillettes Salsifis et carottes *** Tiramisu
VENDREDI 28 <u>PROVENANCE</u> P- FRANCE	Potage Batônnets de poisson sauce tartare P Riz safrané Epinard *** Salade de bananes et kiwis
SAMEDI 01 <u>PROVENANCE</u> P- SUISSE	Consommé au porto Spaghetti à la Bolognaise P Salade mêlée *** Mousse Hawaï
DIMANCHE 02 <u>PROVENANCE</u> P-SUISSE	Crudité Sauté de veau à la Normande P Pommes sautées Jardinière de légumes *** Meringue aux fruits crème double

MENU 2**Suprême de poulet à la Basquaise, boulgour**

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.

Nous recourons à des fonds, bouillons, sauces à salade et mayonnaise industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison