


Semaine du 21 au 27 octobre 2024

Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	Samedi 26	Dimanche 27
Potage aux légumes Ragoût de bœuf (CH) sauce pinot noir Pommes château Choux fleur Fruits rouges* et sa chantilly vanillé	Potage du chef Poireaux au gratin Pâtes au beurre Salade verte Crème au citron	Crème de légumes Vol au vent grand-mère*(CH) Riz Sauvage Yaourts passion	Velouté du jour Potée de choux blancs Lard salé, saucisson, vienerlis(CH) Pommes persillées Compote aux pommes et coing	Soupe à la courge Filet de Rascasse (ANE) Sauce safran Boullgour aux légumes Meringue* et crème double	Soupe de légumes Emincé de Veau (CH) à la provençale Pommes Croquettes* Jardinière d'automne Melon en salade	Crème d'automne Gigot d'agneau (IRL) ail et romarin Pommes Mousseline Carotte en bâtonnet Cake

Cordon bleu de poulet(CH)

2ème MENU : Cuisse de canard au miel, Schüpfnudeln*, gratin de poireaux

Les renseignements concernant les allergènes alimentaires contenus dans les plats peuvent être obtenus auprès du responsable de cuisine.

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

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