


**Semaine du 21 au 27 octobre 2024**

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

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