



Semaine du 28 octobre au 03 novembre 2024

Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 01	Samedi 02	Dimanche 03
<p>Crème de légumes</p> <p>Tranche de porc panée (CH)</p> <p>Riz aux légumes</p> <p>Laitues romaines</p> <p>Salade d'agrumes</p>	<p>Potage d'automne</p> <p>Petit salé aux lentilles et saucisson vaudois(CH)</p> <p>Salade verte</p> <p>Flan au sirop d'érable</p>	<p>Potage aux légumes</p> <p>Ragoût de dinde (FR) aux 3 poivres</p> <p>Polenta Crèmeuse</p> <p>Salade de betteraves rouge</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Crème du chef</p> <p>Boudin grillé (CH)</p> <p>Cornettes au beurre</p> <p>Salade mêlée</p> <p>Purée de pomme</p> <p>Vermicelle* de marron</p>	<p>Soupe aux légumes</p> <p>Dos de Cabillaud (ANE)</p> <p>Sauce ciboulette</p> <p>Pdt nature au beurre</p> <p>Courgettes</p> <p>Compote de poires</p>	<p>Bouillon aux fines herbes</p> <p>Cannellonis* Farcis aux épinards (CH)</p> <p>Carottes glacées</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Rôti de porc (CH) aux Cèpes</p> <p>Pdt Rissolées</p> <p>Endives braisées</p> <p>Mousse chocolat</p>

Hamburger* au paprika

2ème MENU : Quiche aux oignons Rouges et chiffonnade de jambon cru, Salade Mêlée

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