

Fêtes du Printemps

	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22	samedi 23	dimanche 24	
M I D I	Les entrées	Bouillon de vermicelles	Soupe du chalet	Plateau de crudités	Crème de petits pois	Potage taillé	*Crème de céleri	Mousseline de poisson
	Les moments de toujours	Langue de bœuf sauce ravigote	Filet de bar grillé, sauce vierge	Caille farcie	Emincé de veau zurichois	Filet de merlu meunière	Porjaski de veau sauce citron	Suprême de poulet jaune au thym
		Pommes de terre vapeur	Riz mélangé	Pommes duchesses	Tagliatelle	*Ecrasé de pommes de terre	Pommes de terre frites	Polenta moelleuse
		Batonnets de carottes	Fenouil émincé à la badiane	Tian de légumes	Haricots plats	Courgettes sautées	Chou romanesco	Haricots verts
Les desserts	Litchi au sirop	Compotée de cerises	Vacherin glacé à la fraise	Pot de crème chocolat	Entremets à l'orange	Gâteau aux marrons crème anglaise	Tartelette au citron	
Goûter	Biscuit roulé aux myrtilles	Petits Suisses	Financier	Cake noisette	Corbeille de fruits	Salade de kiwis	Palets aux raisins	
S O I R	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	
	Quiche Lorraine	Omelettes aux herbes	Gratin de coquillettes	Feuilleté au *jambon et champignons	Gratin de côtes de bettes	Croque-Monsieur volaille et estragon	Café complet	
	Salade verte	Tomate et *pommes de terre sautées	Grana Padano		Assiette de pastrami	*Salade de mâche		
	Yoghourt aux fruits	Pomme au four	Séré au miel	Compotée d'abricots au caramel	Pudding diplomate	Mirabelle au sirop	Compote pommes rhubarbe	

Les origines des viandes des menus sont disponibles à la cafétéria
Les clients peuvent se renseigner auprès du personnel concernant les allergènes.

*:Produits GRTA