



MENUS

Menus du 09 septembre au 15 septembre 2019



Fondue

	lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13	samedi 14	dimanche 15
--	----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

	lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13	samedi 14	dimanche 15	
M I D I	Les entrées	Potage à la Du Barry	Potage Parmentier	Soupe à l'oignon	Minestrone ticinese	Crème de champignons	Potage Célestine	Terrine de campagne oignons confits
	Les moments de toujours	Côte de porc échine marinée aux épices	Pavé de Saint-Pierre au poivre	Escalope de dinde viennoise	Papet vaudois	Dos de lieu noir poêlé sauce moules safranées	Cuisse de pintade et son jus	Navarin d'agneau au thym
		Purée de patates douces	Riz basmati	Polenta moelleuse		Riz pilaw	Petits pois	Semoule couscous
		Carottes	Fenouil au four	Fonds d'artichauts sautés		Chou romanesco	Epinards en branches	Légumes couscous
Les desserts	Fruits rafraîchis	Salade de kiwis	Abricots au caramel	Tarte aux pruneaux	Coupe glacée assortie	Salade de fruits	Eclair au café	
Goûter	Biscuit breton	Cœur de France	Panna cotta framboise	Yoghourt aux fruits	Spritz	Petits Suisses	Sablé noisette	
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	
		Tarte aux épinards et chèvre	Endives gratinées au jambon	Moussaka	Salade de museau de bœuf	Tomme vaudoise chaude	Œufs brouillés tomates concassées	Rösti farcis aux champignons
		Salade verte			Lentilles vertes	Pommes de terre grenaille vapeur	Haricots verts	Plateau de fromage
		Bavarois aux fruits de la passion	Biscuit de Savoie crème anglaise	Pudding à la diplomate	Duo de raisins	Salade de mangues	Crêpes au sucre	Compote de pommes-prunes

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

*:Produits GRTA