



MENUS

Menus du 02 octobre au 08 octobre 2017

	lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06	samedi 07	dimanche 08	
M I D I	Les entrées	Potage taillé	*Potage parmentier	Crème d'asperges	Potage du chalet	Crème de tomates	Consommé Célestine	Terrine de lièvre
	Les moments de toujours	Longeole	Filet de carrelet aux crevettes	Ragoût de lapin à la moutarde ancienne	*Steak haché et son jus	Filet de Saint-Pierre à la réglisse	Emincé de poulet à l'estragon	Civet de sanglier au tamarin
		Pommes de terre vapeur	Riz thaï	Nouillettes	Pommes de terre frites	Riz pilaw	Pommes de terre purée	Spätzli
		*Fondue de poireaux	Verts de bettes	*Dés de courge	*Carottes Vichy	Fonds d'artichauts	Endives braisées	Poire au vin et haricots beurre
Les desserts	Compotée d'ananas	Parfait glacé au café	Salade de fruits	Faisselle coulis de mûre	Coupe glacée fraise-citron	Tarte à la rhubarbe	Baba au rhum	
Goûter	Spritz	Sacristain	Petits Suisses	Corbeille de fruits	Cake marbré	Salade d'oranges	Tuiles aux amandes	
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
		Croûte aux champignons	Tarte au thon et tomate	Fromage frais aux fines herbes	Gratin de concombre	Œufs mollets florentine	Penne sauce *bolognaise	Assiette de charcuterie
		*Salade verte	*Salade verte	Pommes de terre grenailles	Assiette de viande séchée		Grana padano	Plateau de fromage
		Pruneaux au vin	Crème pistache	Poire à l'anis	Strudel aux pommes	Pain perdu, crème anglaise	Yoghourt myrtilles	Compote

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

*:Produits GRTA