



## MENUS DE LA SEMAINE DU 21 AU 27 NOVEMBRE 2022

	MIDI	SOIR
<b>Lundi</b> <b>21</b>	Potage ** Spaghetti bolognaise <sup>(1)</sup> Salade mêlée ** Dessert glacé	Crème de légumes ** Quiche champignons vacherin Salade **
<b>Mardi</b> <b>22</b>	Potage ** Choucroute garnie <sup>(1)</sup> Pommes persillées ** Tarte aux myrtilles	Consommé célestine ** Café complet
<b>Mercredi</b> <b>23</b>	Potage ** Escalope de poulet à l'estragon <sup>(2)</sup> Frites Epinards ** Poire au chocolat	Soupe à la courge ** Gratin de fenouil Saucisson
<b>Jeudi</b> <b>24</b>	Potage ** Pojarski au poivre vert <sup>(1)</sup> Pommes purée Poireau à la crème ** Banane au citron vert	Potage cultivateur ** Roesti campagnard Salade de racines rouges
<b>Vendredi</b> <b>25</b>	Potage ** Saumon à la moutarde <sup>(3)</sup> Pommes nature Brocoli ** Mousse de séré aux coings	Soupe aux fèves ** Pâtes à la boscaïola Salade verte
<b>Samedi</b> <b>26</b>	Potage ** Risotto poireaux - citron Salade mêlée ** Coupe glacée	Potage à la semoule ** Toas rose des Alpes Salade panachée
<b>Dimanche</b> <b>27</b>	Potage ** Rôti de porc aux tomates séchées <sup>(1)</sup> Gratin dauphinois Carottes glacées ** Chou à la crème	Potage prinatanier ** Plat froid

Provenance des viandes : <sup>(1)</sup> Suisse, <sup>(2)</sup> France, <sup>(3)</sup> Norvège

Tous les soirs : en supplément, buffet à choix