



MENUS DE LA SEMAINE DU 22 AU 28 NOVEMBRE 2021

| | MIDI | SOIR |
|------------------------------|--|--|
| Lundi 22 | Potage ** Cuisse de poulet rôtie ⁽¹⁾ Pommes château Côtes de bettes en sauce ** Eclair mocca | Crème de légumes ** Saucisson en croûte Salade panachée |
| Mardi 23 | Potage ** Spaghetti bolognaise ⁽¹⁾ Salade mêlée ** Tartelette à l'orange | Consommé célestine ** Soufflé au fromage Salade racines rouges |
| Mercredi 24 | Potage ** Emincé d'agneau à l'ail ⁽²⁾ Pommes purée Haricots ** Crème brûlée | Soupe de chalet ** Gâteau aux poires |
| Jeudi 25 | Potage ** Rôti de porc au romarin ⁽¹⁾ Pâtes au beurre Choux de Bruxelles ** Crumble aux pommes | Crème de céleri ** Polenta au beurre de sauge Salade |
| Vendredi 26 | Potage ** Stick de poisson sauce tartare ⁽⁴⁾ Pommes fondantes Brocoli ** Salade de fruits | Potage dubarry ** Œufs brouillés aux fines herbes Salade panachée |
| Samedi 27 | Potage ** Foie de veau au cognac ⁽¹⁾ Roesti Epinards ** Mousse ovomaltine | Soupe à l'oignon ** Endive au jambon Salade mêlée |
| Dimanche 28 | Potage ** Filets de cerf aux aïrelles ⁽³⁾ Chou rouge, spätzli Garniture de chasse ** Coupe glacée | Crème de bolets ** Pommes en robe des champs Choix de fromages |

Provenance des viandes : ⁽¹⁾ Suisse, ⁽²⁾ Irlande, ⁽³⁾ Nouvelle-Zélande, ⁽⁴⁾ Atlantique Nord

Tous les soirs : en supplément, buffet à choix