



<b>LUNDI</b> <b>27</b> <b>PROVENANCE</b> <b>P-SUISSE</b>	Potage de saison *** Piccata de dinde à la Milanaise <b>P</b> Cornettes au pesto rosso Courgettes meunières *** Fruits de saison
<b>MARDI</b> <b>28</b> <b>PROVENANCE</b> <b>P-SUISSE</b>	Crème de légumes *** Ragoût de porc aux olives <b>P</b> Tomates basilic Polenta *** Pudding diplomate
<b>MERCREDI</b> <b>29</b> <b>PROVENANCE</b>	Velouté du chef *** Lasagne aux champignons et petits légumes Salade de carottes *** Flan pâtissier aux fruits
<b>JEUDI</b> <b>30</b> <b>PROVENANCE</b> <b>P-FRANCE</b>	Potage Parmentier *** Emincé de poulet au curry <b>P</b> Boullgour Haricots plats aux échalotes *** Mousse au chocolat
<b>VENDREDI</b> <b>01</b> <b>PROVENANCE</b> <b>P--NORVEGE</b>	Potage du jour *** Pavé de saumon sauce mousseline <b>P</b> Pommes persillées Epinards *** Soupe de fraises
<b>SAMEDI</b> <b>02</b> <b>PROVENANCE</b> <b>P-SUISSE</b>	Consommé au porto *** Tagliatelles carbonara <b>P</b> Salade mixte *** Mousse au yaourt et citron vert
<b>DIMANCHE</b> <b>03</b> <b>PROVENANCE</b> <b>P-SUISSE</b>	Potage du jour *** Rôti haché de veau Forestier <b>P</b> Gratin Dauphinois Légumes printaniers *** Donuts au chocolat *

## **MENU 2 : Quiche saumon-brocoli, salade**

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.

Nous recourons à des fonds, bouillons, sauces à salade et mayonnaise industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison