



LUNDI 13 <u>PROVENANCE</u> P- SUISSE	Potage de saison *** Saucisse de veau grillée P Pommes country Haricots verts *** Fruits de saison
MARDI 14 <u>PROVENANCE</u> PSUISSE	Crème de légumes *** Tranche de porc panée P Blé au four Légumes de saison *** Crème moka
MERCREDI 15 <u>PROVENANCE</u> P-SUISSE	Soupe du jour *** Osso bucco de porc à la provençale P Polenta Courgettes meunières *** Tiramisu
JEUDI 16 <u>PROVENANCE</u> P-SUISSE	Potage aux légumes *** Langue de génisse aux câpres P Purée maison Choux de Bruxelles *** Pruneaux au vin
VENDREDI 17 <u>PROVENANCE</u> P-ISLANDE	Potage du jour *** Filet d'omble sauce vin blanc P Riz pilaf Trois rosettes *** Salade de bananes kiwis
SAMEDI 18 <u>PROVENANCE</u> P-SUISSE	Consommé au Porto Tagliatelles Carbonara P Salade mêlée *** Blanc manger maison au coulis de fruits
DIMANCHE 19 <u>PROVENANCE</u> P-SUISSE	Crudités *** Pièce de bœuf sauce Bordelaise P Pommes boulangères Salsifis aux carottes *** Choux maison chantilly

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 mayonnaises industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison

MENU 2 : Risotto aux champignons, salade verte