

Menus du 12 au 18 décembre 2022

CANTINE		Menu 1	Menu 2
Lundi	12.12.2022	Velouté carottes et panais Fricandeau de bœuf (CH) S. pinot noir et petits oignons, haricots vert échalotes Polenta crémeuse Séré aux myrtilles	Velouté carottes et panais Endives aux jambon de la région Béchamel gratiné au four. Riz vénéré et salade d'haricots vert Séré aux myrtilles
Mardi	13.12.2022	Délice à la courge et gingembre Compote de rave accompagné Lard salé et cou de porc fumé 1/2 viennoiserie, moutarde pdt nature Salade de fruits hivernale	Délice à la courge et gingembre Endives aux jambon de la région Béchamel gratiné au four. Riz vénéré et salade d'haricots vert Salade de fruits hivernale
Mercredi	14.12.2022	Soupe aux lentilles rose Gratin de pâtes aux petits légumes et fromage de Pomy roesti. Salade de racines rouge Mousse aux framboises	Soupe aux lentilles rose Endives aux jambon de la région Béchamel gratiné au four. Riz vénéré et salade d'haricots vert Mousse aux framboises
Jeudi	15.12.2022	Régale aux flocons d'avoine Saucisse à rôtir de Vuarrens (CH) Pommes rissolées Haricots vert aux échalotes Gobelet au Moca	Régale aux flocons d'avoine Endives aux jambon de la région Béchamel gratiné au four. Riz vénéré et salade d'haricots vert Gobelet au Moca
Vendredi	16.12.2022	Potage des grisons à l'orge Filets de soles (Sen) sauce safranée. Choux blanc étuvé Pommes vapeur ciboulette Gâteau aux abricot maison	Potage des grisons à l'orge Endives aux jambon de la région Béchamel gratiné au four. Riz vénéré et salade d'haricots vert Gâteau aux abricot maison
Samedi	17.12.2022	Velouté de volaille au cerfeuil Œufs au plat de Chavannes (CH) accompagné de galettes de roesti. Salade de racines rouge Crème chocolat et meringue	Velouté de volaille au cerfeuil Endives aux jambon de la région Béchamel gratiné au four. Riz vénéré et salade d'haricots vert Crème chocolat et meringue
Dimanche	18.12.2022	Potage paysan taillé Emincé de veau Zurichois (CH) (VD) Gratin de pommes de terre Duo de légumes de saison Foret noire maison	Potage paysan taillé Endives aux jambon de la région Béchamel gratiné au four. Riz vénéré et salade d'haricots vert Dessert surprise du chef

Origine des viandes : Suisse = (CH), Sénégal= (Sen), Atlantique nord est (ANE), Vietnam= (Viet)

**** une petite salade ou crudité accompagne le menu ****

Nom, prénom : _____

Domicile : _____

Merci par avance de bien vouloir mettre une croix sur le menu choisi