

MENU DU 21 AU 27 OCTOBRE 24



lundi
21.10

midi

Velouté de potiron
Sauté de porc aux champignons
Provenance: Suisse
Gratin de gnocchis et julienne de légumes
Cake à la banane, crème anglaise

soir

Potage Parisien
Oeufs brouillés à la ciboulette sur toast et salade
Semoule au rhum et raisins

mardi
22.10

Salade frisée
Filet de plie MSC, beurre blanc
Provenance: Atlantique nord est
Riz pilaf
Fenouils braisés
Crème aux oeufs

Potage de lentilles vertes
Endives au jambon
Provenance: Suisse
Salade de fruits exotiques

mercredi
23.10

Concombres à la grecque
La Croziflette (lardons, oignons, reblochon et crozets)
Riz pilaf
Fenouils braisés
Crème aux oeufs

Soupe verdurette
Accras de morue et purée de céleris, yaourt aux herbes
Gruyère
Séré à la cannelle

jeudi
24.10

Salade d'endives
Saltimbocca de porc à la sauge
Provenance: France
Pâtes
Etuvée de chou vert
Mousse stracciatella à la menthe

Potage Parmentier
Pizza Margherita
Salade de roquettes
Tam tam au caramel

vendredi
25.10

Coleslaw
Filet de loup de mer
Crème de crustacés
Provenance: Turquie
Quinoa
Haricots verts
Tranche glacée

Velouté de carottes au curry
Friand au jambon
Provenance: Suisse
Taboulé
Yaourt aux fruits

samedi
26.10

Soupe à l'oignon
Emincé de poulet au curcuma
Provenance: Suisse
Riz aux petits légumes et aux épices
Pomme au four

Velouté de légumes du moment
Fagottis aux truffes noires
Crème de Grana Padano
Compote de figues

dimanche
27.10

Salade de saumon fumé
Provenance: Norvège
Choucroute garnie (lard, saucissons et cou de porc)
Provenance: Suisse
Pommes de terre
Pâtisserie

Crème de volaille et vermicelles
Café complet
Provenance: Suisse
Fruits au sirop