

# Menus du lundi 30 septembre au dimanche 6 octobre 2024

<p><b>Lundi 30</b></p> 	<p>Soupe de légumes ou salade de betteraves à l'ail de Chavornay</p> <p>Rôti de porc aux l'abricots valaisans (<i>Suisse</i>) Pommes purée - Duo d'haricots à la sarriette fraîche</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Potage</p> <p>Croûte aux champignons Salade verte</p> <p>Compote de pommes et son biscuit sec</p>
<p><b>Mardi 1er</b></p> 	<p>Potage du marché ou salade de betteraves à l'ail de Chavornay</p> <p>Filet de merlu poché, sauce hollandaise (<i>Atlantique Sud-Est</i>) - Lasagne de légumes</p> <p>Baba à la crème de Williamine (<i>maison</i>)</p>	<p>Potage</p> <p>Œufs brouillés - Cuidités</p> <p>Madeleine marbrée, crème anglaise</p>
<p><b>Mercredi 02</b></p> 	<p>Crème de chou-fleur ou salade de lentilles au balsamique</p> <p>Cuisse de poulet, jus aux herbes (<i>Suisse</i>) Pommes frites - Salade</p> <p>Pomme au four caramélisée au miel (<i>maison</i>)</p>	<p>Potage</p> <p>Tomme vaudoise au four Salade verte</p> <p>Banane</p>
<p><b>Jeudi 03</b></p> 	<p>Potage bâlois ou salade de lentilles au balsamique</p> <p>Navarin d'agneau (<i>Suisse</i>) Pommes grenailles rôties Légumes oubliés à la marjolaine</p> <p>Crêpes Suzette</p>	<p>Potage</p> <p>Clafoutis de courgettes et salade de tomates cerise</p> <p>Liégeois moka (<i>maison</i>)</p>
<p><b>Vendredi 04</b></p> 	<p>Crème de courge ou salade d'épinards au Xérès</p> <p>Filet de St-Pierre, beurre à l'aneth (<i>Pacifique centre-Ouest</i>) Riz de deux mondes (quinoa et Basmati) Panais au curcuma</p> <p>Tarte aux poires amandine (<i>maison</i>)</p>	<p>Potage</p> <p>Endives au jambon (<i>Suisse</i>) (épaule de porc)</p> <p>Roulé à la confiture</p>
<p><b>Samedi 05</b></p> 	<p>Velouté de poireaux ou salade d'épinards au Xérès</p> <p>Tête de veau, sauce gribiche (<i>Suisse</i>) Pommes vapeur persillées Comptée de navets roses</p> <p>Tiramisu aux fruits confits (<i>maison</i>)</p>	<p>Potage</p> <p>Ravioles du Dauphiné, crème de ciboulette</p> <p>Brunoise de Kiwi et mangue</p>
<p><b>Dimanche 06</b></p> 	<p>Rillettes de saumon (<i>Norvège</i>)</p> <p>Aiguillette de bœuf aux girolles (<i>France</i>) Spatzli – Choux de Bruxelles aux éclats de marrons</p> <p>Meringue, crème double et fruits rouges</p>	<p>Potage</p> <p>Focaccia aux tomates, mozzarella et basilic</p> <p>Yaourt</p>

**Nous vous communiquons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu/préparations. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à nos collaborateurs qui vous renseigneront volontiers.**