

	Menu Midi	Menu Soir
<b>Lundi 28.10.2024</b>	<p>Potage du jour ou/et Crudité du jour ***</p> <p>Sauté de veau au curry rouge, mousseline de pois verts, céleri fondant ou</p> <p>Tranche de courge aux graines, salade d'automne aux noix ***</p> <p>Petit pot crémeux au praliné de Geoffroy Collation : cuisine</p>	<p>Potage du jour ou Crudités ***</p> <p>Oeuf au plat, salade de pommes-de-terre tiède aux petits lardons, salade verte ***</p> <p>Compote de fruits de saison ou</p> <p>Café complet</p>
<b>Mardi 29.10.2024</b>	<p>Potage du jour ou/et Crudité du jour ***</p> <p>Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaff, chou vert étuvé ou</p> <p>Poke bawl de saison (courge, pois chiches, sauce cacahuètes, saumon) ***</p> <p>Tarte aux myrtilles et crème d'amandes Collation : cuisine</p>	<p>Potage du jour ou Crudités ***</p> <p>Avocats aux crevettes cocktail, bouquet de salade ***</p> <p>Semoule au lait à la cannelle ou</p> <p>Café complet</p>
<b>Mercredi 30.10.2024</b>	<p>Potage du jour ou/et Crudité du jour ***</p> <p>Rognon de veau à la moutarde, rôtis dorés, champignons sautés ou</p> <p>Risotto à la courge, huile de courge et pépins ***</p> <p>Kiwi préparé Collation : cuisine</p>	<p>Potage du jour ou Crudités ***</p> <p>Crêpe fourrée aux légumes, sauce mornay, salade d'endives ***</p> <p>Cake au citron ou</p> <p>Café complet</p>
<b>Judi 31.10.2024</b>	<p>Potage du jour ou/et Crudité du jour ***</p> <p>Raclette des Combes 23, pommes-de-terre, cornichons et oignons ou</p> <p>Légumes d'automne et pommes-de-terre en fricassée sauce aux herbes ***</p> <p>Ananas frais Collation : cuisine</p>	<p>Potage du jour ou Crudités ***</p> <p>Omelette plate aux pommes-de-terre et lardons, salade verte ***</p> <p>Flan maison au café ou</p> <p>Café complet</p>
<b>Vendredi 01.11.2024</b>	<p>Potage du jour ou/et Crudité du jour ***</p> <p>Lasagnes végétales à la sauce tomates, bouquet de salade ou</p> <p>Beignet de pois chiches au persil plat, sauce yaourt, salade de carottes cuites ***</p> <p>Tartes aux pommes à la cannelle Collation : Socio-culturel</p>	<p>Potage du jour ou Crudités ***</p> <p>Endives au jambon gratinées au fromage de nos alpages ***</p> <p>Yogourt au choix ou</p> <p>Café complet</p>
<b>Samedi 02.11.2024</b>	<p>Potage du jour ou/et Crudité du jour ***</p> <p>Sauté de boeuf à la vigneronne, spätzlis maison, carottes aux herbes fraîches ***</p> <p>Far breton aux pruneaux Collation : cuisine</p>	<p>Potage du jour ou Crudités ***</p> <p>Soupe des Grisons à l'orge perlé et légumes, assiette de charcuterie ***</p> <p>Banane ou</p> <p>Café complet</p>
<b>Dimanche 03.11.2024</b>	<p>Potage du jour ou/et Crudité du jour ***</p> <p>Papet Vaudois, saucisse aux choux poireaux et pommes-de-terre ***</p> <p>Poire au chocolat Collation : cuisine</p>	<p>Potage du jour ou Crudités ***</p> <p>Vacherin Mont d'or comme un souper Vaudois ***</p> <p>Salade de clémentines ou</p> <p>Café complet</p>

**Provenance des viandes :** Agneau, boeuf, porc, veau, cabri : Suisse Lapin : Belgique, France Pintade, Canard, Dinde : France Poulet : Suisse ou France

**Provenance des poissons et crustacés :** Brochet, truite, omble, fera : CH Crevettes ASC : Vietnam Daurade, Bar : Grèce Filet de perche : Russie, Estonie Lieu noir et jaune, Colin : MSC Isl, At-Nord Lotte, Cabillaud : At-nord