

	Menu Midi	Menu Soir
Lundi 03.02.2025	<p>Potage du jour ou/et Crudité du jour ***</p> <p>Boeuf bourguignon, boulgour et brocolis ou Quiche aux poireaux et rampon à la vinaigrette de noix ***</p> <p>Tiramisu au citron Collation : cuisine</p>	<p>Potage du jour ou Crudités ***</p> <p>Riz sauté aux petits légumes et oeuf ou Café complet ***</p> <p>Compote de pommes à la cannelle</p>
Mardi 04.02.2025	<p>Potage du jour ou/et Crudité du jour ***</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne, millet au beurre, légumes d'hiver ou Galette de lentilles aux épices, salade croquante de légumes aux graines folles ***</p> <p>Millefeuille au chocolat accompagné de sa ganache Collation : cuisine</p>	<p>Potage du jour ou Crudités ***</p> <p>Ragout de saucisses provençale, semoule et légumes ou Café complet ***</p> <p>Salade de kiwi</p>
Mercredi 05.02.2025	<p>Potage du jour ou/et Crudité du jour ***</p> <p>Emincé de porc au caramel, riz cantonais et haricots verts ou Tatin d'oignons caramélisés et salade du jour ***</p> <p>Coupe de glace du moment Collation : cuisine</p>	<p>Potage du jour ou Crudités ***</p> <p>Canneloni de chasse et végétarien, salade, sauce aux aïelles ou Café complet ***</p> <p>Petit pot crémeux au chocolat Villars</p>
Jeudi 06.02.2025	<p>Potage du jour ou/et Crudité du jour ***</p> <p>Osso bucco de veau à la gremolata, polenta au pesto et fenouil confit ou Rouleaux d'été et sa sauce, salade de saison ***</p> <p>Gâteau aux poires, amande et sauce chocolat Collation : cuisine</p>	<p>Potage du jour ou Crudités ***</p> <p>Salade d'hiver (oeuf dur, croûtons, noix, lardons, carotte) ou Café complet ***</p> <p>Blanc battu au sirop d'érable et miel</p>
Vendredi 07.02.2025	<p>Potage du jour ou/et Crudité du jour ***</p> <p>Hachis parmentier des Bosquets, rampon et sauce french ou Parmentier de la mer, rampon et sauce french ***</p> <p>Forêt Noire maison Collation : Socio-culturel</p>	<p>Potage du jour ou Crudités ***</p> <p>Tarte flambée, (oignons, lardons, crème) et salade de carotte cuites ou Café complet ***</p> <p>Salade d'orange à la fleur d'oranger</p>
Samedi 08.02.2025	<p>Potage du jour ou/et Crudité du jour ***</p> <p>Boulette de veau à la sauce tomate, petits pois carottes et blé tendre ***</p> <p>Soufflé glacé au grand marnier Collation : cuisine</p>	<p>Potage du jour ou Crudités ***</p> <p>Gratin de pâte du chalet au fromage d'alpage ou Café complet ***</p> <p>Cake chocolat et châtaigne</p>
Dimanche 09.02.2025	<p>Potage du jour ou/et Crudité du jour ***</p> <p>Tranche panée de porc maison, gratin de pommes-de-terre, navets glacés ***</p> <p>Biscuit roulé à l'abricot, crème anglaise Collation : cuisine</p>	<p>Potage du jour ou Crudités ***</p> <p>Assiette de saumon fumé et blinis maison, crème acidulée, salade du moment ou Café complet ***</p> <p>Flan caramel</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