

	Menu Midi	Menu Soir
<b>Lundi 03.03.2025</b>	<p>Potage du jour ou/et Crudité du jour ***</p> <p>Tendrons de veau, Polenta et carottes glacées. ou Beignets de poisson et salade folle ***</p> <p>Far breton aux pruneaux ***</p> <p>Collation : cuisine</p>	<p>Potage du jour ou Crudités ***</p> <p>Oeufs Florentines (épinards à la crème) ***</p> <p>ou Café complet ***</p> <p>Cake au citron</p>
<b>Mardi 04.03.2025</b>	<p>Potage du jour ou/et Crudité du jour ***</p> <p>Poulet Curry Ananas, Riz parfumé, Céleri fondant ou Falafels maison sauce yogourt, bouquet de crudités ***</p> <p>Verrine mousse et crème anglaise ***</p> <p>Collation : Socio-culturel</p>	<p>Potage du jour ou Crudités ***</p> <p>Croûte au fromage et salade. ***</p> <p>ou Café complet ***</p> <p>Marmelade de fruits de saison</p>
<b>Mercredi 05.03.2025</b>	<p>Potage du jour ou/et Crudité du jour ***</p> <p>Burger de Boeuf et ses frites croustillantes, coleslaw ou Nuggets de Poulet maison, frites et coleslaw ***</p> <p>Beignet de carnaval ***</p> <p>Collation : cuisine</p>	<p>Potage du jour ou Crudités ***</p> <p>Pâtes fraîches maison, sauce tomates, coulis basilic. ***</p> <p>ou Café complet ***</p> <p>Fromage blanc en mousse légère aux zestes de citron</p>
<b>Jeudi 06.03.2025</b>	<p>Potage du jour ou/et Crudité du jour ***</p> <p>Lapin à la moutarde, poêlée de légumes de saison, pomme de terre purée. ou Quiche aux épinards et chèvre, salade verte. ***</p> <p>Financier aux amaranas ***</p> <p>Collation : cuisine</p>	<p>Potage du jour ou Crudités ***</p> <p>Croissant au jambon et fromage de nos alpages, salade du jour ***</p> <p>ou Café complet ***</p> <p>Collation : Semoule maison, coulis de fruits</p>
<b>Vendredi 07.03.2025</b>	<p>Potage du jour ou/et Crudité du jour ***</p> <p>Saumon bio à l'oseille, Blé crémeux, Fenouil ou Tranches de porc panées, blé crémeux, fenouil ***</p> <p>Meringue chantilly et petits fruits ***</p> <p>Collation : cuisine</p>	<p>Potage du jour ou Crudités ***</p> <p>Rösti maison, oeuf au plat, salade du moment ***</p> <p>ou Café complet ***</p> <p>Flan vanille et coulis de fruits</p>
<b>Samedi 08.03.2025</b>	<p>Potage du jour ou/et Crudité du jour ***</p> <p>Emincé de veau zurichois, Pâtes maison et embeurrée de chou. ***</p> <p>Tarte aux pommes ***</p> <p>Collation : cuisine</p>	<p>Potage du jour ou Crudités ***</p> <p>Pizza des Bosquets, salade de rampon ***</p> <p>ou Café complet ***</p> <p>Bananes</p>
<b>Dimanche 09.03.2025</b>	<p>Potage du jour ou/et Crudité du jour ***</p> <p>Choucroute de navet, cou fumé, lard salé, lard fumé, saucisse de vienne, saucisson vaudois, pomme vapeur ***</p> <p>Glace maison et son petit sablé. ***</p> <p>Collation : cuisine</p>	<p>Potage du jour ou Crudités ***</p> <p>L'assiette valaisanne ´charcuterie et fromages de nos alpages, pain et cornichons´ ***</p> <p>ou Café complet ***</p> <p>Séré aux choix</p>

**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