

MENUS DE LA SEMAINE 23

	Menu Tradition	Menu Végétarien
L u n d i	Potage de légumes et petites pâtes Schüblig ou saucisse de veau (CH) Sauce au poivres vert Polenta au pesto Légumes Fruit de saison	Potage de légumes et petites pâtes Potée à la tomate (carotte, choux blanc et pommes de terre) Et ses boulettes de légumes Fruit de saison
M a r d i	Gaspacho andalou Emincé de bœuf (CH) aux olives Et paprika Maccheroni à l'huile vierge Persillade de légumes Panna cotta	Gaspacho andalou Salade de crudités Et cheese pies (samosa) Sauce aigre douce Panna cotta
M e r c r e d i	Salade de carotte et tomates Poitrine de veau roulée (CH) à la crème De champignons Eblysotto au basilic Yogourt aux fruits	Salade de carotte et tomates Lasagne végétarienne aux petits légumes Gratinés au fromage Yogourt aux fruits
J e u d i	Salade et mozzarella Poulet (CH) aux épices Boulgour à la turc Légumes de saison Dessert du pâtissier	Salade et mozzarella Gratin de gnocchi aux petits légumes Et halloumi Dessert du pâtissier
V e n d r e d i	Crème de légumes Duo de thon et filet pangasius Rôti au four Fine sauce aux herbes Riz parfumé et légumes Pêche/nectarine	Crème de légumes Tomme vaudoise panée Sur son lit de salade et crudités Pêche/nectarine

« Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part. »