

# Menu de la semaine du 30 septembre au 6 octobre 2024



	Midi	Soir
Lundi 30	Potage santé Tranche panée de porc Pâtes au beurre Petits pois à la française Poire au chocolat	Potage du jour Soufflé au fromage Salade mêlée
Mardi 01	Potage aux pois jaunes Lasagne maison Salade assortie Pomme en cage	Potage du jour Croissant au jambon Salade de lentilles aux légumes
Mercredi 02	Crème de légumes Poitrine de dinde à l'estragon Pommes sautées Fagot de haricots Crème bavaroise à la verveine	Potage du jour Choix de pâtes farcies Salade verte
Jeudi 03	Potage flamande Risotto aux bolets et légumes Salade verte Fruit	Potage du jour Croûte dorée Crème vanille
Vendredi 04	Crème de tomates Filet d'églefin meunière, sauce tartare Pommes nature aux fines-herbes Brocolis mimosa Vermicelles	Potage du jour Spaetzli aux légumes et lardons
Samedi 05	Consommé aux croûtons Boudin Autre viande Cornettes Compote de pommes Glace	Potage du jour Sérac nature d'Onnens Gruyère d'Onnens Pommes en robe
Dimanche 06	Saumon mariné Gravad Lax, saladine et toast Cou de veau rôti aux whisky Gratin dauphinois Chou-fleur gratiné sur une macédoine de carottes Cornet à la crème	Potage du jour Gâteau aux myrtilles