

Menu de la Semaine 38 du 14 septembre au 20 septembre 2020		
---	--	--

Jour	Collation du matin	Menu A (menu turmix)
Lundi 14 septembre	<i>Produits laitiers fruits, biscuits à disposition sur l'étage</i>	Crudités ou potage Sauté de veau Marengo Pomme dauphine, Haricots vert Sablé maison, crème chibouste au kirsch
Mardi 15 septembre	<i>Produits laitiers fruits, biscuits à disposition sur l'étage</i>	Crudités ou potage Cuisse de poulet rôtie frites tomate au four Cigarette farcie aux crémeux chocolat noisette
Mercredi 16 septembre	<i>Produits laitiers fruits, biscuits à disposition sur l'étage</i>	Crudités ou potage Boutefas, mousseline de pois jaune Flan de courge à la muscade Flan à la vanille
Jeudi 17 septembre	<i>Produits laitiers fruits, biscuits à disposition sur l'étage</i>	Crudités ou potage Civet de chevreuil, Spätzli maison poires confites au vin, marron au jus Meringue à la crème double
Vendredi 18 septembre	<i>Produits laitiers fruits, biscuits à disposition sur l'étage</i>	Crudités ou potage Filet de saumon bio à l'oseille riz pilaff, fenouil fondant Tarte au flan Parisien
Samedi 19 septembre	<i>Produits laitiers fruits, biscuits à disposition sur l'étage</i>	Crudités ou potage Choucroute Maison Cou fumé, saucisse de vienne, lard salé, pomme nature Gland aux amandes (Pâte à choux, crème pâtissière amande)
Dimanche 20 septembre	<i>Produits laitiers fruits, biscuits à disposition sur l'étage</i>	Crudités ou potage Suprême de poulet farci aux potimarrons Risotto de petit pois Fondant au chocolat, boule de glace

Provenance des viandes: Bœuf, Veau, Agneau, Poulet et Porc de SUISSE. Pintade, Canard et Dinde de France.
Lapin de Belgique ou de France