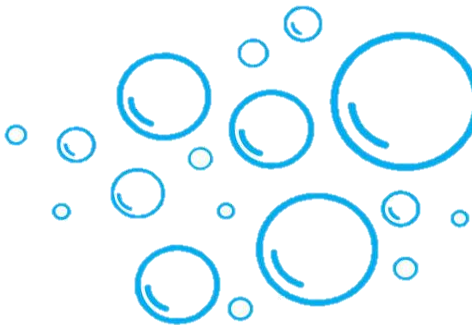




Menus du 23 au 29 Juin 2025



	Midi	Soir
Lundi 23 Juin *CH	Crème de volaille Mijoté de porc à la crème Mousseline de pommes de terre Carottes à la ciboulette Mousse au chocolat blanc et aux spéculoos	Potage du soir Rouleaux de rösti aux champignons Salade de betteraves cuites, sauce française Yogourt aux fruits rouges
Mardi 24 Juin *FR	Velouté aux légumes verts Poitrine de dinde rôtie à la moutarde Risotto gratiné Epinards en branches Mille-feuille	Potage du soir Penne à la crème et au jambon Salade verte Pêches au sirop
Mercredi 25 Juin *CH	Crème de courgettes Pojarski de veau au poivre vert Croquettes de pommes de terre Tomates gratinées Clafoutis aux framboises	Potage du soir Salade de cervelas au Gruyère Salade mêlée Choix de ballons Crème au praliné
Jeudi 26 Juin *CH	Potage parmentier au cresson Emincé de bœuf aux poivrons Gratin de cornettes Carottes glacées Blanc-manger à la mangue	Potage du soir Ramequin au fromage Salade Séré au cassis
Vendredi 27 Juin *FAO37	Soupe brunoise Filet de dorade, sauce au citron vert Riz aux légumes Laitue romaine Croûte aux abricots	Potage du soir Melon Jambon cuit Salade de tomates Compote de pommes et de fraises
Samedi 28 Juin *CH	Soupe aux asperges Jambon à l'os, sauce au Pinot-Noir Gratin de pommes de terre Poêlée méditerranéenne Savarin au Rhum	Potage du soir Crêpe aux épinards Salade paysanne Soleil d'Hawaï
Dimanche 29 Juin *CH	Soupe aux légumes Rôti de veau, jus au Porto Pommes de terre frites Légumes du marché Cassata sicilienne	Potage du soir Rillettes de volaille sur toasts Salade iceberg, sauce vinaigrette Bananes à la passion



* Provenance de la viande ou du poisson

Nous utilisons principalement de la viande et de la volaille provenant de Suisse. Les exceptions sont indiquées avec le pays d'origine ou la zone de capture pour les poissons. Pour toute information sur les allergènes présents dans nos plats, veuillez contacter notre personnel. La liste des allergènes utilisée est disponible sur demande auprès du restaurant.