








SEMAINE DU 15 AU 21 AVRIL 2024

<i>Suisse</i>	LUNDI 15 AVRIL	
<p>CONSOMMÉ BRUNOISE VERMICELLES PALERON DE BŒUF BRAISÉ AU VIN ROUGE PURÉE MAISON AU BEURRE BROCOLIS FLEURS *FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p>		<p>VELOURS CRÉCY RAVIOLIS DE CHEZ ROBERTO AUX ASPERGES VELOUTÉ À L'AIL DES OURS SALADE DE RAMPONS-BETTERAVES MANDARINES</p>
<i>Viêt-Nam</i>	MARDI 16 AVRIL	<i>Suisse</i>
<p>SOUPE FERMÈRE *QUEUES DE CREVETTES PANÉES, SAUCE COCO RIZ CANTONAIS CHOU CHINOIS AU SÉSAME *COUPE DE SORBETS D'AGRUMES</p>		<p>POTAGE AU POIREAU ENDIVES AU JAMBON GRATINÉES SALADE ICEBERG ET TOMATES *GOLDENS CUBES AU MIEL</p>
<i>Suisse</i>	MERCREDI 17 AVRIL	
<p>POTAGE MARAÎCHER OSSO BUCCO À LA MILANAISE SPAGHETTIS AU BASILIC CAROTTES CLAFOUTIS AUX POIRES</p>		<p>CRÈME DE POIS CASSÉS OMELETTE À L'OSEILLE SALADE DE LENTILLES AUX OIGNONS *CAKE AU CITRON</p>
<i>Suisse, Irlande</i>	JEUDI 18 AVRIL	<i>Suisse</i>
<p>VELOURS DE COURGETTES COUSCOUS AUX ÉPICES D'ORIENT DESSERT AUX MARRONS</p>		<p>POTAGE DE BUTTERNUT GRATIN POIREAU-POMMES DE TERRE SAUCISSON SALADE FEUILLES DE CHÊNE BANANE-KIWI AU SIROP</p>
<i>Norvège</i>	 VENDREDI 19 AVRIL	<i>Suisse</i>
<p>CRÈME DE CÉLERI AU CERFEUIL AIGUILLETTE DE SAUMON AU BEURRE BLANC POMMES RISSOLÉES JULIENNE DE LÉGUMES FLAN PISTACHE</p>		<p>VELOUTÉ LONGCHAMP JAMBON BLANC À LA RUSSE SALADE DE PATATINES PUDDING AU COULIS DE FRUITS</p>
<i>Suisse</i>	SAMEDI 20 AVRIL	
<p>POTAGE ARGENTEUIL LANGUE DE VEAU, SAUCE AUX BOLETS POLENTA AU PARMESAN ENDIVES MEUNIÈRES *DESSERT GLACÉ</p>		<p>SOUPE AUX CÉRÉALES *QUICHE AU GRUYÈRE SALADE VERTE-CŒUR DE PALMIER COMPOTE POMME-POIRE</p>
<i>France</i>	DIMANCHE 21 AVRIL	
<p>SALADE MIMOSA CUISSÉ DE CANETTE À L'ORANGE POMMES FONDANTES ÉPINARDS *PROFITEROLES AU CHOCOLAT</p>		<p>POTAGE CULTIVATEUR SPAGHETTIS *SAUCE TOMATE GRANA PADANO RÂPÉ SALADE MÊLÉE <i>L'ARDOISE AUX DEUX FROMAGES</i> YAOURT AUX FRUITS</p>

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.

Nous recourons à des fonds, bouillons industriels et vinaigrettes ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison.

Nos viennoiseries et nos pains servis dans notre EMS sont d'origine Suisse.