

MENU VILLAGEOIS SEMAINE DU 4 AOÛT AU 10 AOÛT

Semaine	Midi
Lundi 4	Potage aux légumes
	Aiguillettes de canard au gingembre
	Riz Pilaf
	Côte de bette à la crème
	Cantucci à la noisette
Mardi 5	Potage
	Quasi d'agneau moutarde et origan
	Pommes Dauphine
	Céleri branche braisé aux tomate
	Mousse au chocolat et banane sauté
Mercredi 6	Potage garbure
	Poulet grillé à l'américaine
	Galette de blé vert
	Fenouil sauté en croûte de sésame
	Crème renversé au caramel et fruits
Jeudi 7	Potage lentilles
	Joues de veau glacées au vin rouge
	Risotto au safran
	Aubergines frites aux noisettes
	Semoule Victoria fraises et kiwi
Vendredi 8	Potage Parmentier
	Fricassé de volaille à l'estragon
	Pommes mousseline
	Choux fleur gratiné
	Amaretti
Samedi 9	Potage Cultivateur
	Estouffade de bœuf aux tomates et olive
	Gnocchis romaine
	Flan de carottes
	Cake banane

 "FAIT MAISON" SIGNIFIE QUE CES PLATS SONT PRÉPARÉS SUR PLACE, DANS NOTRE CUISINE, À PARTIR DE PRODUITS BRUTS OU PEU TRANSFORMÉS, SELON LES PRINCIPES DE LA LOI SUISSE SUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES (LDAL).

 TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON, SAUF INDICATION CONTRAIRE. *
-ART.18 LDAL - ART.19 LDAL - ART.20 LDAL - ODAIOUS

PROVENANCES DE NOS PRODUITS

Bœuf 	Légumes 	Les poissons
Porc 	Huile d'olive 	proviennent de zones
Volailles  	Huile de Colza 	de pêche ou d'élevage
Agneau  		variées  
Veau 		