



Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas mentionnés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), Gastro Suisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

SUGGESTION DU 9 AU 15 SEPTEMBRE

Tagliata de thon (Pacifique) juste snacké, vinaigrette au gingembre frais, julienne de légumes, pommes de terre

LUNDI 9 septembre

Crème de légumes
Osso bucco de veau (*Suisse*) au Porto
Polenta au lait et parmesan
Tomates au four
Feuilleté aux poires

MARDI 10 septembre

Crème de fenouil
Blanquette d'agneau (*Nouvelle-Zélande*)
à la menthe
Semoule aux raisins, navets glacés
Tarte à la raisinée

MERCREDI 11 septembre

Velouté d'asperges
Civet de chevreuil (*France*)
Spätzlis*, chou rouge, garniture de chasse

Vermicelles aux marrons

JEUDI 12 septembre

Crème de basilic
Magret de canard (*France*) aux myrtilles
Riz aux petits légumes
Gratin de poireaux
Mousse au chocolat

VENDREDI 13 septembre

Velouté de romanesco
Beignets de cabillaud (*Atlantique*), sauce à l'aigre-doux OU : Grenadin de porc (*Suisse*)
au four, pommes de terre nature, artichauts étuvés
Flan vanille

SAMEDI 14 septembre

Potage aux courgettes
Rôti de veau (*Suisse*) haché aux marrons
Knöpfli*
Ratatouille
Crème aux pépites de chocolat

DIMANCHE 15 septembre

Crème de veau
Suprême de poulet (*Suisse*)
aux champignons
Tagiatelle au beurre, fenouil à la milanaise
Paris Brest*

* ne répond pas aux exigences du label fait maison

SUGGESTION DU 16 AU 22 SEPTEMBRE

**Saladine de chanterelles et magret de canard fumé
(France)**

LUNDI 16 septembre

Crème de légumes
Bœuf (*Suisse*) bouilli
Pommes nature
Légumes en bâtonnets
Crème à la vanille et au rhum

MARDI 17 septembre

Consommé*brunoise
Papet Vaudois
Saucisse aux choux (*Suisse*)

Meringue* Chantilly

MERCREDI 18 septembre

Potage au basilic
Pizza rösti (raclette, jambon) (*Suisse*)
Salade de saison

Raisin noir

JEUDI 19 septembre

Buffet d'Automne

VENDREDI 20 septembre

Crème de volaille
Filet de truite (*Suisse*) au citron
ou
côtelettes de porc (*Italie*) aux champignons
Riz aux petits légumes, gratin de chou-fleur
Savarin* au rhum

SAMEDI 21 septembre

Velouté de petits pois
Emincé de foie de veau (*Suisse*) vénitienne
Mousseline de pommes de terre
Carottes glacées
Gâteaux à la semoule et raisin

DIMANCHE 22 septembre

Velouté de courge
Joue de bœuf (*Suisse*) au vin et aux cèpes
Risotto aux tomates séchées et safran
Haricots verts étuvés
Bavarois aux marrons