



# Menus du Foyer

11.03.2024 au 17.03.2024



origine

suisse

Potage de cerfeuil  
**Cordon bleu**  
Sauce au thym  
Potatoes maison  
Endives braisées  
Crumble à la poire maison

Lundi 11

Crème de poireaux  
**Ravioli aux trois fromages**  
Sauce crème  
Flan caramel maison

origine

fao  
61+67

Soupe de poisson et croûtons  
**Filet de colin à la bordelaise**  
Sauce aux agrumes  
Ecrasé de pommes de terre  
Tomate rôtie  
Brownies maison

Mardi 12

Crème de brocolis  
**Risotto aux champignons**  
et Grana Panado  
Liégeois au café

France

Velouté de salsifis  
**Escalope de veau**  
Sauce crème  
Courgettes sautées  
Spaghetti  
Tartelette au citron meringuée

Mercredi 13

Potage de navet  
**Œufs florentine gratinés**  
  
Pruneaux à la cannelle

suisse

Crème de courge  
**Lasagne de bœuf maison**  
Sauce tomate au basilic  
Mousse aux fruits rouges maison

Jeudi 14

Bouillon au porto  
**Crêpe aux champignons**  
Salade de mesclun  
Coupe de pêches

norvège

Potage de haricots verts  
**Pavé de saumon snacké**  
Sauce basilic  
Rösti maison  
Jardinière de légumes  
Glace

Vendredi 15

Potage de chou-fleur  
**Tomme vaudoise panée**  
Salade de lentilles  
Riz au lait maison

suisse

Salade compagnarde  
**Poulet rôti et son jus**  
Haricots jaunes à l'ail  
Purée de pommes de terre maison  
Tarte bourdaloue

Samedi 16

Salade de feuilles de Chêne  
**Endives au jambon**  
  
Corbeille de fruits frais

suisse

suisse

Potage de poivrons  
**Rôti de bœuf baronne**  
Sauce au bleu  
Pomme Anna  
Carottes glacées  
Gâteau aux trois laits maison

Dimanche 17

Minestrone  
**Assiette de charcuterie**  
et fromages  
Yaourt aux fruits

suisse

**Plateau de fromage tous les midi**  
**Desserts lactés et corbeille de fruits à chaque repas.**