



Menu de la semaine		No 16	du 15 avr	au 21 avr	2024
	DINER		SOUPER		
	Menu A	Menu B	Menu A	Menu B	
L 15	Potage Sauté d'agneau au curry Riz pilaf Epinards en branches Linzer törtli		Poêlée de spätzli Salade verte Compote de pêche		
M 16	Potage Cordon bleu de poulet Blé gourmet Carottes Vichy Crème catalane		Dhal de lentilles Rouleaux de printemps Salade du jour Banane		
M 17	Potage Emincé de bœuf Pommes mousseline Salsifis et petits pois Séré aux fruits		Fusilli Alfredo Salade de saison Pomme		
J 18	Potage Pojarisky sauté Orge perlé à la brunoise Fenouil gratiné Profiteroles		Croûte aux champignons Salade du jour Yoghourt		
V 19	Potage Cuisse de poulet rôtie Riz cantonais Dés de légumes grillés au soja Mousse aux 2 chocolats		Soupe de chalet Tarte aux prunes		
S 20	Potage Beignets de perche Sauce tartare Pommes persillées Romanesco Ice cream		Lasagne al forno Salade composée Fruit de saison		
D 21	Bouillon Filet de porc rôti campagnard Pommes duchesse Jardinière de légumes Tranche opéra	Idem A	Café complet Œuf dur mayonnaise Petits fromages Compote de fruits Escargot aux noisettes		



Menu de la semaine		No 16	du 15 avr	au 21 avr	2024
	DINER		SOUPER		
	Menu A	Menu B	Menu A	Menu B	
L 15	Potage Sauté d'agneau au curry Riz pilaf Epinards en branches Linzer törtli	<b>IRL</b>	Poêlée de spätzli Salade verte Compote de pêche		
M 16	Potage Cordon bleu de poulet Blé gourmet Carottes Vichy Crème catalane	<b>PL</b>	Dhal de lentilles Rouleaux de printemps Salade du jour Banane		
M 17	Potage Emincé de bœuf Pommes mousseline Salsifis et petits pois Séré aux fruits	<b>CH</b>	Fusilli Alfredo Salade de saison Pomme		
J 18	Potage Pojarsky sauté Orge perlé à la brunoise Fenouil gratiné Profiteroles	<b>CH</b>	Feuilleté florentine Potée de champignons Salade du jour Yoghourt		
V 19	Potage Cuisse de poulet rôtie Riz cantonais Dés de légumes grillés au Mousse aux 2 chocolats	<b>CH</b>	Soupe de chalet Tarte aux prunes		
S 20	Potage Beignets de perche Sauce tartare Pommes persillées Romanesco Ice cream	<b>Estonie/ Russie</b>	Lasagne al forno Salade composée Fruit de saison	<b>CH</b>	
D 21	Bouillon Filet de porc rôti campagnard Pommes duchesse Jardinière de légumes Tranche opéra	<b>CH</b>	Café complet Œuf dur mayonnaise Petits fromages Compote de fruits Escargot aux noisettes		



WOCHE		NO		16		vom		15 April		bis		21 April		2024	
		<i>Mittagessen</i>				<i>Abendessen</i>									
		<i>Menu A</i>		<i>Menu B</i>		<i>Menu A</i>		<i>Menu B</i>							
M	15	Suppe Curry Lammsragout Reis Spinat Linzörtli	Idem A		Spätzlipfanne Grüner Salat Pfirsichkompott	Idem A									
D	16	Suppe Hünchen cordon-bleu Weizen gourmet Karotten Vichy Crème catalane	Idem A		Linsen dhal Frühlingsrollen Salat Banane	Idem A									
M	17	Suppe Rindsgeschnetzeltes Kartoffelpüree Schwarzwurzeln - Erbsen Fruchtquark	Idem A		Fusilli Alfredo Tagessalat Apfel	Idem A									
D	18	Suppe Sautiertepojarsky Roolgerste mit brunoise Gratinierter Fenchel Windbeutel	Idem A		Pilzetoast Tagessalat Joghurt	Idem A									
F	19	Suppe Gebratener Hühnerschenkel Kantonese reis Gemüsemischung mit soja Schokolademousse	Idem A		Linsendahl Gemüse Tempura Tagessalat Banane	Idem A									
S	20	Suppe Eglifilets im Teig Tartar sauce Petersilienkartoffeln Romanesco Ice cream	Idem A		Ofenlasagne Gemischter Salade Saisonfrucht	Idem A									
S	21	Bouillon Schweinebraten Bauernart Kartoffelbeutel Gemüsemischung Opera Schnite	Idem A		Café complet Gekocht Eier mit mayonnaise Streichkäse Früchtekompott Biberli	Idem A									