



Menu de la semaine No 14 du 1 avr au 7 avr 2024				
	DINER		SOUPER	
	Menu A	Menu B	Menu A	Menu B
L 01	Potage Rôti de lapin farçi forestière Nouilles tricolore Tomate provençale Mini verrine et pâtisserie		Risotto toscane Salade feuilles Abricot au sirop	
M 02	Potage Ragout de boeuf à la cannelle Pommes mousseline Haricots coco à l'ail Crème banane		Quiche aux légumes du soleil Salade assortie Fruit de saison	
M 03	Potage Spaghetti au chorizo façon carbonara Salade mêlée Eclair mocca		Galette de polenta bolonaise Salade du jour Salade orange-kiwi	
J 04	Potage Cou de porc rôti dijeonnaise Gnocchi de p. de terre au romarin Chou rouge braisé Mousse vanille et coulis de fraises		Croûte au fromage Salade du jour Yoghourt	
V 05	Potage Limande meunière épinards à l'indienne Pommes au beurre et à l'ail Salade de fruits		Crème de tomate aux tortellini Feuilleté aux poires	
S 06	Potage Emincé de veau à la crème Riz pilaf Jardinière Coupe chantilly		Penne rigate au pesto Salade feuilles Compote de pêche	
D 07	Bouillon Poitrine de poulet jaune Sauce au balsamique Pommes dauphine Chou-fleur en gratin Mini mille-feuilles		Café complet Cerveas Petit fromage et Miel Marmelade de fruits Biberli	



Menu de la semaine		No 14	du 1 avr	au 7 avr	2024
	DINER		SOUPER		
	Menu A	Menu B	Menu A	Menu B	
L 01	Potage κοτι αε ιαριν ταρçi forestière Nouilles tricolore Tomate provençale Mini verrine et pâtisserie	France	Risotto toscane Salade feuilles Poire au sirop		
M 02	Potage Ragout de boeuf à la cannelle Pommes mousseline Haricots coco à l'ail Crème banane	CH	Quiche aux légumes du soleil Salade assortie Fruit de saison		
M 03	Potage σπαγγετιι au cnoziço façon carbonara Salade mêlée Eclair mocca	CH	σαλιεττε αε ποιεντα bolonaise Salade du jour Salade orange-kiwi	CH	
J 04	Potage cou αε πορç ροτι dijeonnaise <u>Gnocchi de p. de terre au</u> Chou rouge braisé mousse vanille et coulis <u>de fraises</u>	CH	Croûte au fromage Salade du jour Yoghourt		
V 05	Potage Limande meunière épinards à l'indienne Pommes au beurre et à Salade de fruits	France	Crème de tomate aux tortellini Feuilleté aux poires		
S 06	Potage Emincé de veau à la crème Riz pilaf Jardinière Coupe chantilly	CH	Penne rigate au pesto Salade feuilles Compote de pêche		
D 07	Bouillon ροττινε αε ποιετ jaune Sauce au balsamique Pommes dauphine Chou-fleur en gratin Mini mille-feuilles	France	Café complet Cervelas Petit fromage et Miel Marmelade de fruits Biberli	CH	



WOCHE	NO	14	vom	1 April	bis	7 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	01	Suppe Kaninchenbraten mit Pilzen gefüllt Nudeln Tomaten provençale Aprikosenkuchen	Idem A	Risotto alla Toscana Blattsalat Aprikosen in Sirup	Idem A		
D	02	Suppe Rindschragout mit zimt Kartoffelstock Flachbohnen mit Knoblauch Bananencreme	Idem A	Gemüse Kuchen gemichter Salat Saisonfrucht	Idem A		
M	03	Suppe Spaghetti Carbonara Art mit Chorizo Gemischter Salat Mocca Eclair	Idem A	Polentagaletten mit bolognaisesauce Tagessalat Orangen-Kiwi Salat	Idem A		
D	04	Suppe Gebratener Schweinehals Gnocchi romaine Braisede Rotkraut Mousse vanille mit Erdbeersauce	Idem A	Käseschnitte Tagessalat Grüner Salat Joghurt	Idem A		
F	05	Suppe Limande Müllerinneart Kartoffel mit Knoblauch Indischer Spinat Frucht Salat	Idem A	Tomatencreme mit tortellini Birnen feuilleté	Idem A		
S	06	Suppe Kalbsgeschnetzeltes mit rahm Pilawreis Mischgemüse Coupe chantilly	Idem A	Penne rigate mit pesto Tagessalat Pfirsichkompott	Idem A		
S	07	Bouillon Gelbe Pouletbrust mit Balsamique Sauce Dauphine Kartoffel Gratinierte Blumenkohl Crèmeschnitte	Idem A	Café complet Cervelas Streichkäse FruchtKompott Biberli	Idem A		