



Menu de la semaine		No 24	du 10 juin	au 16 juin	2024
	DINER		SOUPER		
	Menu A	Menu B	Menu A	Menu B	
L 10	Potage Poitrine de poulet Jus aux herbes Farfalle Edamame aux oignons Tarte au citron		Médailon de camembert Baked potatoes Peperonata Banane		
M 11	Potage Filet de merlu meunière lentilles à la tomate et aux épices Chou-fleur Papet aux fraises		Salade de Lyonner garnie Séré aux fruits		
M 12	Potage Ragout de lapin à la moutarde Polenta ticinese Fenouil au parmesan Mousse exotique		Frittata aux légumes du sud et p. de terre Sauce aurore au basilic Salade du jour Compote d'ananas		
J 13	Potage Paupiettes de bœuf Orecchiette Carottes Vichy Carré aux fruits rouges		Risotto safrané aux petits pois Salade assortie Purée de pomme		
V 14	Potage Bouchée à la reine Salade caleslaw Poire et crème Straciatella		Linguine à la crème d'épinards et pignons Salade feuilles Fruit de saison		
S 15	Potage Roulade de poisson à la mousse de saumon Riz pilaf Brocoli Cocktail de fruits		Chili con carne Salade assortie Yoghourt		
D 16	Bouillon Jambon de campagne Pommes persillées Choux frisé braisé Verrine yoghurt- framboise		Café complet Gruyère/ pâte à tartiner Œuf dur Marmelade de fruits Muffin		



Menu de la semaine No 24 du 10 juin au 16 juin 2024				
	DINER		SOUPER	
	Menu A	Menu B	Menu A	Menu B
L 10	Potage Poitrine de poulet Jus aux herbes Farfalle Edamame aux oignons Tarte au citron	France	Médailon de camembert Baked potatoes Peperonata Banane	
M 11	Potage Filet de merlu meunière lentilles à la tomate et Chou-fleur Papet aux fraises	France	Salade de Lyonner garnie Séré aux fruits	CH
M 12	Potage Ragout de lapin à la moutarde Polenta ticinese Fenouil au parmesan Mousse exotique	Belgique	Frittata aux légumes du sud et p. de terre Sauce aurore au basilic Salade du jour Compote d'ananas	
J 13	Potage Paupiettes de bœuf Orecchiette Carottes Vichy Carré aux fruits rouges	CH	Risotto safrané aux petits pois ----- Salade assortie Purée de pomme	
V 14	Potage Bouchée à la reine Salade caleslaw roire et creme Streciatella	CH / F	Linguine à la crème d'épinards et pignons Salade feuilles Fruit de saison	
S 15	Potage Roulade de poisson à la mousse de saumon Riz pilaf Brocoli Cocktail de fruits	D / N	Chili con carne Salade assortie Yoghourt	CH
D 16	Bouillon Jambon de campagne Pommes persillées Choux frisé braisé verrine yoghourt- framboise	CH	Café complet Gruyère/ pâte à tartiner Œuf dur Marmelade de fruits Muffin	



WOCHE		NO	24	vom	10 Juni	bis	16 Juni	2024
		Mittagessen				Abendessen		
		<i>Menu A</i>	<i>Menu B</i>			<i>Menu A</i>	<i>Menu B</i>	
M	10	Suppe Poulet Brust mit Kraütersauce Farfalle Soja bohnen mit Zwiebeln Zitronenkuchen	Idem A			Paniert Cammenbert baked potatoes mit peperonata Tagsalat Banane		
D	11	Suppe Seehechtfilet Müllerinenart Gewürzte Linsen un tomate Blumenkhol Erdbeer "papet"	Idem A			Garnierter Lyonersalat Früchtequarrk	Idem A	
M	12	Suppe Kaninchenragout mit senf Polenta Fenchel Exotische mousse	Idem A			Frittata mit Kartoffeln und Gemüse Basilikum Sauce Tagsalat Ananas kompotte	Idem A	
D	13	Suppe Rindsfleischvögel Orecchiette Vichy Karotten Creme mit Waldbeeren				Risotto mit Zafran und Erbsli Gemisschter Salat Apfelmuss	Idem A	
F	14	Suppe KöniginPastetli Caleslaw-Salat Birne mit Schokolade	Idem A			Linguine mit Rahm und Spinat Blattsalat Saison frucht	Idem A	
S	15	Suppe Fischroulade mit lachsmousse gefüllt Reis Brocoli Früchtecockail	Idem A			Chili con carne Gemisschter Salat Jogurt		
S	16	Bouillon Schincken und saucisson Persilienkartoffel Gedampfer Kohl Verrine quark-himber				Café complet Greyerzer und Streichcreme Hartgekochtes Ei Früchtekompott Muffin	Idem A	