

CSEL

Semaine n° 43 du 19 au 25 octobre 2020

MENU DE MIDI

MENU DU SOIR

lundi 19 octobre 2020

Ragoût à la moutarde de maux
Polenta bramata

Tomate au four
Salade du jour et tomates

Banane/ Mandarine

Maffé végétarien

Patate douce, butternut, gingembre, piment
et manioc
Couronne de riz

mardi 20 octobre 2020

Filet de poisson à l'unilatéral
Sauce provençale Quinoa
aux petits légumes
Haricots verts
Salade de saison
Banane/ raisin

Penne à la crème et sauce tomate épicée

Gruyère râpé

mercredi 21 octobre 2020

Steak haché
Sauce aux deux poivres
Tagliatelle à la tomate
Petits pois et carottes

Banane/ pomme

Roastbeef froid

Sauce tartare allégée
Gratin de pommes de terre et poireaux

jeudi 22 octobre 2020

Tortellini* au basilic, coulis de tomate
Grana Padano
Salade de rampon et carottes rapées

Dessert gourmand

Filet de poisson poché
Sauce Zougoise
Riz pilaf
Rosettes de brocoli

vendredi 23 octobre 2020

Escalope panée aux noisettes
Quartier de citrons
Jus aux herbes
Pommes de terre rissolées
Ratatouille

Barquette selon demande



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

Nous vous souhaitons un bon appétit !