

**CSEL**

**Semaine n° 41 du 11 au 17 octobre 2021**

**MENU DE MIDI**

**MENU DU SOIR**

lundi 11 octobre 2021

Rôti forestière et sa sauce  
Nouillettes à l'huile d'olive  
Poêlée de légumes grillés  
Salade de saison

Banane / raisin

Pot au feu  
Pommes de terre natures  
Légumes paysannes

mardi 12 octobre 2021

Lasagnes de saumon et épinards  
Coulis de tomates épicé  
Salade de choux chinois et  
segments d'orange

Banane / Prune

Bolognaise épicée  
Polenta Bramata  
Choux de Bruxelles \*

mercredi 13 octobre 2021

Quiche au fromage  
Riz aux petits légumes  
Salade de maïs\* et lollo

Banane / kiwi

Steak haché  
Beurre "Maître d'hôtel"  
Pommes de terre au four  
Dés de navets boule d'or

jeudi 14 octobre 2021

Papet vaudois  
Saucisse aux choux  
  
Saladine de choux chinois et oranges  
  
Clafoutis aux pruneaux

Burger végétarien  
Soja et blé \*  
Oignons rouges confits, salade, tomate et  
cornichons, buns au pesto\*  
Pommes de terre country

vendredi 15 octobre 2021

Gratin de cornettes aux dés de  
courgettes et dinde fumée

Salade iceberg et betterave cuite\*

Barquette sur 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 !**