

" Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel de cuisine qui dispose de ces informations par écrit et pourra vous répondre immédiatement. "

	MENUS MIDI	SPECIALITES
LUNDI 27	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m</i>) Daube de bœuf (CH) à la provençale</li> <li><i>m</i>) Spätzli</li> <li><i>m</i>) Gratin de salsifis</li> </ul> <p>CHF 13.70</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m</i>) Côte d'agneau (N.-Z.) au romarin</li> <li><i>m</i>) Flageolets</li> <li><i>m</i>) Tomate à la provençale</li> </ul> <p>CHF 17.-</p>
MARDI 28	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m</i>) Saucisson vaudois (CH)</li> <li><i>m</i>) Lentilles</li> <li><i>m</i>) Céleri pomme persillé</li> </ul> <p>CHF 13.70</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m</i>) Hamburger de saumon (NO)</li> <li><i>m</i>) Sauce cocktail</li> <li><i>m</i>) Frites de patate douce</li> <li>Salade verte</li> </ul> <p>CHF 17.-</p>
MERCREDI 29	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m</i>) Rôti de porc (CH)</li> <li><i>m</i>) Sauce pruneaux</li> <li><i>m</i>) Purée de pommes de terre</li> <li><i>m</i>) Ratatouille niçoise</li> </ul> <p>CHF 13.70</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m</i>) Pièce de bœuf grillée (CH)</li> <li><i>m</i>) Sauce au poivre</li> <li><i>m</i>) Pommes rissolées</li> <li><i>m</i>) Pois mange-tout étuvés</li> </ul> <p>CHF 17.-</p>
JEUDI 30	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m</i>) Vol-au-vent végétarien</li> <li><i>m</i>) Petits pois à la française</li> </ul> <p>CHF 13.70</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m</i>) Pizza 4 saisons</li> </ul> <p>CHF 17.-</p>
VENDREDI 31	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m</i>) Filet de cabillaud poêlé (ISL)</li> <li><i>m</i>) Sauce Choron</li> <li><i>m</i>) Pommes au vin blanc</li> <li><i>m</i>) Carottes Vichy</li> </ul> <p>CHF 13.70</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m</i>) Carpaccio de bœuf (CH)</li> <li><i>m</i>) Roquette et parmesan</li> <li><i>m</i>) Salade de pommes de terre</li> <li><i>m</i>) Salade de haricots verts</li> </ul> <p>CHF 17.-</p>
SAMEDI 01.04	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m</i>) Viennois de poulet (CH)</li> <li><i>m</i>) Sauce tomate</li> <li><i>m</i>) Spirales, fromage râpé</li> <li><i>m</i>) Chou-fleur persillé</li> </ul> <p>CHF 13.70</p>	<p>Pas de spécialité</p>
DIMANCHE 2	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m</i>) Sauté de canard (FR)</li> <li><i>m</i>) Sauce orientale</li> <li><i>m</i>) Boulettes de quinoa</li> <li><i>m</i>) Jardinière de légumes</li> </ul> <p>CHF 13.70</p>	<p>Pas de spécialité</p>

*m*) Nouveau label : "Fait maison" depuis le 1er septembre 2013 : Cette appellation concerne tous les mets confectionnés sur place, avec des aliments frais non cuits : séchés, congelés, bruts ou de 4ème gamme (légumes épluchés ou coupés, viande/poisson coupés, parés, œufs, etc.) L'utilisation de pain, pâtes alimentaires crues ou sèches, fonds et bouillons, charcuterie, épicerie et fromage est tolérée. Ces produits portent la mention "mv" au menu

**La viande est d'origine Suisse. Si, celle-ci provient d'un autre pays, cela sera indiqué au menu.**

**H** Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux

**NH** Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques

**\*** Issu dans un mode d'élevage non admis en Suisse