

" 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 18	<ul style="list-style-type: none"> m) Blanquette de veau (CH) m) à l'ancienne et sa sauce m) Risotto d'orge m) Courgettes sautées <p>CHF 13.70</p>	<ul style="list-style-type: none"> m) Tarte fine aux légumes et mozzarella <p>CHF 15.20</p>
MARDI 19	<ul style="list-style-type: none"> m) Spaghetti carbonara (CH) m) Fromage râpé <p>CHF 13.70</p>	<ul style="list-style-type: none"> m) Joue de cerf confite (NZ) m) Sauce Grand Veneur m) Spätzli m) Choux de Bruxelles <p>CHF 17.-</p>
MERCREDI 20	<ul style="list-style-type: none"> m) Escalope panée (vég.) m) Sauce all'arrabiata m) Lentilles aux petits légumes m) Carottes Vichy <p>CHF 13.70</p>	<ul style="list-style-type: none"> m) Feuilleté de saumon (NO) et légumes à la provençale m) Sauce beurre blanc m) Riz créole <p>CHF 17.-</p>
JEUDI 21	<ul style="list-style-type: none"> m) Carré salé, lard fumé et vienne (CH) m) Choucroute m) Pommes vapeur <p>CHF 13.70</p>	<ul style="list-style-type: none"> m) Hamburger de poulet pané (FR) m) Sauce au curry m) Frites de patate douce m) Salade verte <p>CHF 17.-</p>
VENDREDI 22	<ul style="list-style-type: none"> m) Filet de cabillaud (NO) poêlé m) Sauce Choron m) Riz pilaw m) Fondue de poireau <p>CHF 13.70</p>	<ul style="list-style-type: none"> m) Carré d'agneau (IRL) grillé à la provençale m) Pommes frites m) Poêlée de légumes <p>CHF 17.-</p>
SAMEDI 23	<ul style="list-style-type: none"> m) Emincé de poulet (CH) m) Sauce au curry m) Pommes de terre purée m) Haricots verts <p>CHF 13.70</p>	Pas de spécialité
DIMANCHE 24	<ul style="list-style-type: none"> m) Sauté de lapin (HU) m) Sauce chasseur m) Farfalle m) Fenouil à la provençale <p>CHF 13.70</p>	Pas de spécialité

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