

LUNDI 18 SEPTEMBRE 2023			VENDREDI 22 SEPTEMBRE 2023		
Midi <i>m'</i>	Spécialité cafétéria <i>m'</i>	Soir <i>m'</i>	Midi <i>m'</i>	Spécialité cafétéria <i>m'</i>	Soir <i>m'</i>
Salade de betterave cuite Blanquette de veau à l'italienne et sa sauce Risotto d'orge Courgettes sautées Raisin	Tarte fine aux légumes et mozzarella	Potage choux de Bruxelles Filet de poisson bordelaise Sauce vin blanc Pommes vapeur Yogourt à la mangue	Salade d'endives Filet de cabillaud poêlé Sauce Choron Riz pilaw Fondue de poireaux Glace	Carré d'agneau grillé à la provençale Pommes frites Poêlée de légumes	Potage des Grisons Tortellini aux bolets Sauce aux bolets Fromage râpé Salade Compote de pruneaux
MARDI 19 SEPTEMBRE 2023			SAMEDI 23 SEPTEMBRE 2023		
Midi <i>m'</i>	Spécialité cafétéria <i>m'</i>	Soir <i>m'</i>	Midi <i>m'</i>	Spécialité cafétéria	Soir <i>m'</i>
Salade verte et maïs Sauce carbonara Spaghetti Fromage râpé Œuf à la neige	Joue de cerf confite Sauce Grand Veneur Spätzli Choux de Bruxelles	Potage garbure Quiche aux épinards Salade Banane	Salade de rampons Emincé de poulet Sauce au curry Pommes de terre purée Haricots verts Salade d'orange	PAS DE SPECIALITE	Potage maison Cervelas grillé Moutarde Gratin de chou-fleur Bircher
MERCREDI 20 SEPTEMBRE 2023			DIMANCHE 24 SEPTEMBRE 2023		
Midi <i>m'</i>	Spécialité cafétéria <i>m'</i>	Soir <i>m'</i>	Midi <i>m'</i>	Spécialité cafétéria	Soir <i>m'</i>
Rémoulade de céleri pomme Escalope panée Sauce all'arrabbiata Lentilles aux petits légumes Carottes Vichy Flan pistache	Feuilleté de saumon et légumes à la provençale Sauce beurre blanc Riz créole	Potage courge et marron Croûte au fromage Oignons et cornichons Cerises au kirsch	Salade verte Sauté de lapin Sauce chasseur Farfalle, fromage râpé Fenouil à la provençale Pêche Melba	PAS DE SPECIALITE	Crème de légumes Jambon cru des Grisons Vacherin, Tomme vaudoise Petit pain au lait Truffé chocolat
JEUDI 21 SEPTEMBRE 2023			 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		
Midi <i>m'</i>	Spécialité cafétéria <i>m'</i>	Soir <i>m'</i>			
Carré salé, lard fumé, vienne Pommes vapeur Choucroute Coupe viennoise au café	Hamburger de poulet pané Sauce au curry Frites de patate douce Salade verte	Potage de pommes de terre et oseille Tortilla espagnole Salade Tarte aux poires			