

" 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 22	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Bœuf braisé (CH) <i>m</i>) Sauce bordelaise <i>m</i>) Pommes hongroises <i>m</i>) Fondue d'endives <p>CHF 13.70</p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Boudroie poêlée (Chine) <i>m</i>) Sauce aux fines herbes <i>m</i>) Quinoa <i>m</i>) Légumes sautés <p>CHF 17.-</p>
MARDI 23	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Rôti de porc (CH) <i>m</i>) Sauce moutarde ancienne <i>m</i>) Purée de pommes de terre <i>m</i>) Céleri branche <p>CHF 13.70</p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Cheeseburger (CH) <i>m</i>) Sauce barbecue <i>m</i>) Pommes frites Salade verte <p>CHF 17.-</p>
MERCREDI 24	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Hamburger lentilles-carottes <i>m</i>) Sauce tomate <i>m</i>) Spirales, fromage râpé <i>m</i>) Petits pois et navets <p>CHF 13.70</p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Butter chicken (CH) <i>m</i>) Purée de patate douce <i>m</i>) Epinards étuvés <p>CHF 17.-</p>
JEUDI 25	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Escalope de volaille (CH) <i>m</i>) Sauce Roquefort <i>m</i>) Gnocchi romaine gratiné <i>m</i>) Laitue braisée <p>CHF 13.70</p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Tendron de veau glacé (CH) <i>m</i>) Pommes vapeur <i>m</i>) Carottes <p>CHF 17.-</p>
VENDREDI 26	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Filet de saumon meunière (ECO) <i>m</i>) Sauce au citron <i>m</i>) Riz pilaw <i>m</i>) Brocoli vapeur <p>CHF 13.70</p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Tajine d'agneau (CH) à la marocaine <i>m</i>) et sa garniture <i>m</i>) Semoule <p>CHF 17.-</p>
SAMEDI 27	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Bolognaise (CH) <i>m</i>) Spaghetti Fromage râpé <p>CHF 13.70</p>	Pas de spécialité
DIMANCHE 28	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Cuisse de poulet rôtie (CH) <i>m</i>) Sauce au romarin <i>m</i>) Pommes noisette <i>m</i>) Fricassée d'artichauts <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