

" 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 FEVREIR	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m</i>) Sauté de lapin aux olives</li> <li><i>m</i>) Risotto</li> <li><i>m</i>) Laitue étuvée</li> </ul> <p>Frs 12.50</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m</i>) Lasagne aux légumes</li> <li><i>m</i>) Salade verte</li> </ul> <p>Frs 14.-</p>
MARDI 19 FEVRIER	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m</i>) Pot-au-feu (bœuf) (ZF GE)</li> <li><i>m</i>) Pommes vapeur</li> <li><i>m</i>) Légumes pot-au-feu</li> </ul> <p>Frs 12.50</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m</i>) Paella valencienne et sa garniture</li> </ul> <p>Frs 16.-</p>
MERCREDI 20 FEVRIER	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m</i>) Gigot d'agneau rôti</li> <li><i>m</i>) Sauce au romarin</li> <li><i>m</i>) Flageolets</li> <li><i>m</i>) Gratin de céleri-pomme</li> </ul> <p>Frs 12.50</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m</i>) Escalope savoyarde</li> <li><i>m</i>) Salade verte</li> </ul> <p>Frs 16.-</p>
JEUDI 21 FEVRIER	<ul style="list-style-type: none"> <li>Escalope cordon bleu</li> <li><i>m</i>) Mini penne</li> <li><i>m</i>) Pois croquants</li> </ul> <p>Frs 12.50</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m</i>) Pavé de bœuf Mtr. d'Hôtel</li> <li>Pommes frites</li> <li><i>m</i>) Haricots verts</li> </ul> <p>Frs 16.-</p>
VENDREDI 22 FEVRIER	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m</i>) Saumon poêlé</li> <li>Sauce hollandaise</li> <li><i>m</i>) Pommes au bouillon</li> <li><i>m</i>) Choux de Bruxelles</li> </ul> <p>Frs 12.50</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m</i>) Coquelet au grill</li> <li><i>m</i>) Nouilles</li> <li><i>m</i>) Petits légumes</li> </ul> <p>Frs 16.-</p>
SAMEDI 23 FEVRIER	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m</i>) Saucisson vaudois</li> <li><i>m</i>) Gratin dauphinois</li> <li><i>m</i>) Haricots verts</li> </ul> <p>Frs 12.50</p>	<p>Pas de spécialité</p>
DIMANCHE 24 FEVRIER	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>m</i>) Cuisse de pintade</li> <li><i>m</i>) Sauce chasseur</li> <li>Pommes frites</li> <li><i>m</i>) Petits pois et carottes</li> </ul> <p>Frs 12.50</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