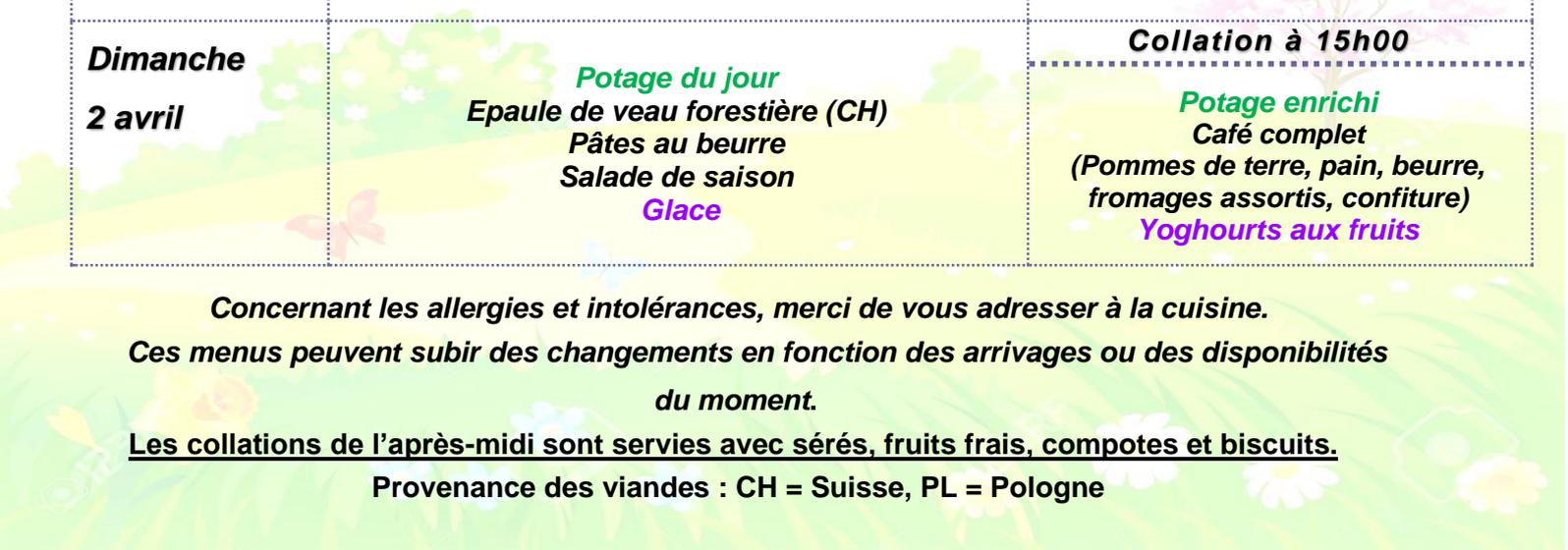


Menus du 20 au 26 mars 2023 à Goumoens

	Dîner	Souper
Lundi 27 mars 	Potage du jour Piccata milanaise (PL) Risotto au safran Salade verte et maïs Fruits frais	Collation à 15h00 Potage enrichi Salade de museau de bœuf garnie (CH) Pain paysan Compote d'abricots
Mardi 28 mars	Potage du jour Ragoût de veau à la vaudoise (CH) Spatzlis sautés Carottes glacées Crème brûlée	Collation à 15h00 Potage enrichi Gratin de pommes aux noisettes, crème anglaise Fromages du pays
Mercredi 29 mars	Potage du jour Sauté de porc à l'aigre-douce (CH) Riz créole Chou frisé braisé Pâtisserie maison	Collation à 15h00 Potage enrichi Omelette au fromage et fines herbes Salade de saison Flan au chocolat
Jeudi 30 mars 	Potage du jour Cuisse de poulet (CH), sauce à l'estragon Pommes duchesse Ratatouille niçoise Framboises, chantilly	Collation à 15h00 Potage enrichi Terrine campagnarde garnie Pain paysan Salade mêlée Ananas au kirsch
Vendredi 31 mars	Potage du jour Filet de truite (FAO27) pochée aux petits légumes Pommes ciboulettes Fenouil provençale Bûche glacée	Collation à 15h00 Potage enrichi Penne Alfredo (jambon cru, safran, cèpes et crème) Salade verte Purée de poires
Samedi 1er avril	Potage du jour Saucisse à rôtir à l'oignon rouge (CH) Purée aux petits pois Salade verte Salade d'oranges	Collation à 15h00 Potage enrichi Feuilleté au poulet curry Salade mêlée Pêches au jus
Dimanche 2 avril 	Potage du jour Epaulé de veau forestière (CH) Pâtes au beurre Salade de saison Glace	Collation à 15h00 Potage enrichi Café complet (Pommes de terre, pain, beurre, fromages assortis, confiture) Yoghourts aux fruits

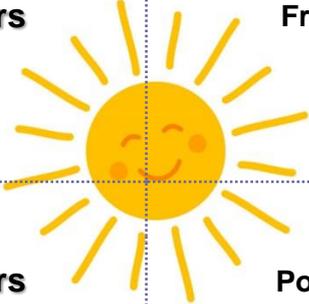
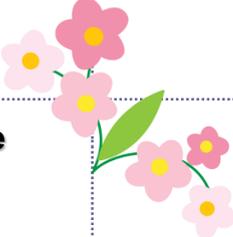
Concernant les allergies et intolérances, merci de vous adresser à la cuisine.

Ces menus peuvent subir des changements en fonction des arrivages ou des disponibilités du moment.

Les collations de l'après-midi sont servies avec sésés, fruits frais, compotes et biscuits.

Provenance des viandes : CH = Suisse, PL = Pologne

Menus du 27 mars au 2 avril 2023 à Goumoens

	Dîner	Souper
Lundi 20 mars 	Potage du jour Fricandeaux à la vaudoise (CH) Pommes lyonnaises Navets à la crème Fruits frais	Collation à 15h00 Potage enrichi Asperges vertes, sauce hollandaise Jambon de parme Pain paysan Mousse à la mangue
Mardi 21 mars	Potage du jour Poulet rôti (CH), sauce suprême Riz pilaf Laitue grand-mère Meringues, crème	Collation à 15h00 Potage enrichi Ravioli au basilic, parmesan râpé Salades assorties Pêches au jus
Mercredi 22 mars	Potage du jour Steak haché (CH), sauce voronoff Pommes noisette Ratatouille niçoise Pâtisserie maison	Collation à 15h00 Potage enrichi Gâteau aux fruits de saison, sauce vanille Fromages du pays
Jeudi 23 mars	Potage du jour Tendrons de veau à la sauge (CH, VD) Purée mousseline Petits pois glacés Coupe aux mûres	Collation à 15h00 Potage enrichi Délice aux champignons Salade pommée Tam-tam au caramel
Vendredi 24 mars	Potage du jour Sticks de colin (FAO 27), sauce tartare Pommes persillées Epinards en branches Salade d'agrumes	Collation à 15h00 Potage enrichi Œufs pochés, sauce aurore Pommes nature Salade de saison Compote à la rhubarbe
Samedi 25 mars 	Potage du jour Emincé de bœuf (CH), sauce excellence Nouillettes Salade de rampon Mousse au chocolat	Collation à 15h00 Potage enrichi Assiette valaisanne de viande froide garnie Pain paysan Crème à la banane
Dimanche 26 mars	Potage du jour Filet de porc au porto (CH) Pommes frites Tomates provençales Bûche glacée	Collation à 15h00 Potage enrichi Café complet (Pommes de terre, pain, beurre, fromages assortis, confiture) Yoghourts aux fruits

Concernant les allergies et intolérances, merci de vous adresser à la cuisine.

Ces menus peuvent subir des changements en fonction des arrivages ou des disponibilités du moment.

Les collations de l'après-midi sont servies avec sérés, fruits frais, compotes et biscuits.

Provenance des viandes : CH = Suisse