





CRÛCHE ET CHALET



MENU DE LA SEMAINE / WEEKLY MENU

Date : Monday 6th to Friday 10th of March 2023

	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
ENTREE	Buffet de salade de saison Soupe du jour	Buffet de salade de saison Soupe du jour	Buffet de salade de saison Soupe du jour	Buffet de salade de saison Soupe du jour	Buffet de salade de saison Soupe du jour
PLAT PRINCIPALE	Tranche de cou de porc sauce(PORC) (option poulet) moutarde à l'ancienne	Brochette de dinde au paprika	Pizza Margherita	Spaguetti bolognese	Filet de truite rose du Jura
GARNITURE	Pennes , Haricots verts	Risotto, carottes et courgettes sautées	VG day	///	Pilaf de Boulgour, purée carotte jaune au curry
VEGETARIEN 	Steack tofu sauce moutarde	Risotto au seitan et champignons, carottes et courgettes sautées	VG day	Spaguetti napolitaine	Falafel patate douce, baba ganoush, Pilaf de Boulgour, purée carotte jaune au curry
DESSERT	Yaourts et fruits	Salade de poires et pommes	Gateau aux pommes	Fromage blanc	Tiramisu
STARTER	Seasonal salad bar Soup of the day	Seasonal salad bar Soup of the day	Seasonal salad bar Soup of the day	Seasonal salad bar Soup of the day	Seasonal salad bar Soup of the day
MAIN COURSE	Slice of pork neck sauce (PORK) (chicken option) old fashioned mustard	Turkey skewer with paprika	Pizza	Spaguetti bolognese	Pink Jura trout fillet
ACCOMPANIEMENT	Penne , Green beans	Risotto with sautéed carrots and zucchini	VG day	///	Boulgour Pilaf, yellow carrot purée with curry
VEGETARIEN 	Tofu steak with mustard sauce	Risotto with seitan and mushrooms, sautéed carrots and zucchini	VG day	Neapolitan Spaguetti	Sweet potato falafel, baba ganoush, Boulgour pilaf, yellow carrot purée with curry
DESSERT	Yogurts and fruits	Pear and apple salad	Apple pie	Cottage cheese	Tiramisu