

	Repas de midi	Goûter	Souper
lundi 17 janvier	Emincé de canard (HU) Sauce poivrade Riz sauvage Brocoli aux amandes Mousse ananas	Frivolata framboise et vanille	Toast de tomme chaude Carottes râpées
mardi 18 janvier	Fondue à la tomate Pomme de terre fondante  <i>Sorbet abricotine</i>	Clémentine	Risotto aux chanterelles
mercredi 19 janvier	Rôti hâché de bœuf (CH) Sauce marchand de vin Nouilles au beurre Petits pois à la française Salade d'oranges sanguines	Muffin aux fruits confits	Café complet et son pâté en croûte
jeudi 20 janvier	Endives au jambon (CH) Gratinées à la béchamel Pommes vapeur  <i>Buche glacée au chocolat</i>	Compote de fruits	Tortillas espagnole Chiffonade de salade
vendredi 21 janvier	Filet de carrelet (HOL) Sauce hollandaise Sémolinos aux agrumes Poêlée d'épinards frais à l'ail <i>Choux chantilly</i>	Tomme <i>et pain de seigle</i>	Croûte dorée et sa compote de pommes Crème glacée vanille
samedi 22 janvier	Lasagne de bœuf maison Salade mêlée  <i>Compote pommes et poires</i>	Tartelette citron	Soupe de patates douces  Tarte aux abricots du Valais
dimanche 23 janvier	Rôti de porc vigneron (CH) Jus aux airelles Purée de potiron Radis bière à la persillade Entremet glacé Spéculos	Yaourt à la Grecque	Café complet et son assiette valaisanne

La cuisine vous informe volontiers de la teneur en allergènes dans les plats

**Les Sémolinos :** Inventés par Michel Trois Gros, célèbre cuisinier français, 3 fois étoilés de la région Roannaise dans la Loire. Ils sont réalisés avec de la semoule de blé fine, cuite dans du lait et du sucre. Relevés grâce aux zestes de citrons verts et jaunes, ils sont ensuite mis sous presse, découpés en forme de grosses frites et passés à la friteuse. Ils étaient servis à l'apéritif sur une feuille de papier doré.

