

Les midis de la semaine

Cuisine fraîcheur, produits biologiques ou biodynamiques, service rapide et sympa.
Viande et végétarien.

Lundi 30 août

Lasagne
à la viande de notre ferme

♦
Salade de fruits
Boule de glace à la framboise

Lasagne
Aux légumes

♦
Salade de fruits
Boule de glace à la framboise

Mardi 31 août

Brochette de porc
sur lit de salade fraîcheur
Pommes Pont-Neuf

♦
Petite meringue
Boule de glace mûre

Brochette de légumes à la provençale
sur lit de salade fraîcheur
Pommes Pont-Neuf

♦
Petite meringue
Boule de glace mûre

Mercredi 1er septembre

Rôti de veau
jus au romarin
Pommes fondantes et légumes

♦
Tarte à la pêche

Quiche aux poireaux
sur lit de salade fraîcheur
Pomme de terre

♦
Tarte à la pêche

Jeudi 2 septembre

Epaule d'agneau braisée au romarin
Légumes de saison
Couscous

♦
Mousse glacée aux fruits rouges

Courgettes gratinées au fromage de la ferme
sauce aux tomates fraîches
Couscous

♦
Verrine Mousse glacée aux fruits rouges

Vendredi 3 septembre

Filet de palée sauce au safran
Pommes nature
Légumes du jour

♦
Séré à la fraise

Brie de notre ferme pané
sur lit de salade fraîcheur
Pommes Pont-neuf

♦
Séré à la fraise

Proposition du jour : entre fr. 17.- et 21.-
Dessert : entre fr. 5.- et 8.-