

Le chef vous propose

Proposition de la semaine :

- ~ Fromage indien « Paneer » en feuilles de brisque mentholées
- ~ Purée de lentilles roses au lait de coco
- ~ Spaghetti de courgettes
- ~ Salade de concombre mandarine

Lundi 03 Mars :

- ~ Meat ball d'agneau (CH) aux épices d'orient
- ~ Semoule couscous aux raisins
- ~ Légumes tajines et pois chiches
- ~ Salade de carottes au cumin, citron et miel de forêt

Mardi 04 Mars :

- ~ *Burger de thon aux sésames façon Asia*
- ~ *Moyonnaise wasabi, wakame, cacahuètes wasabi*
- ~ *Croustillants de légumes*
- ~ *Salade de chou chinois*

Mercredi 05 Mars :

- ~ *Jarret de dinde basse température, rôti et glacé aux agrumes*
- ~ *Pommes de terre grenailles sautées*
- ~ *Haricots verts extra fins*
- ~ *Salade d'endives, noix et pommes fruits*

Jeudi 06 Mars :

- ~ *Confit de bœuf au vin rouge cuit le temps qu'il faut*
- ~ *Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive*
- ~ *Tomates cherry grappe rôties*
- ~ *Salade*

Vendredi 07 Mars :

- ~ *Filet de sandre poêlé sur la peau à la graine de moutarde*
- ~ *Riz noir vénéré*
- ~ *Embeurrée de poireaux au thym frais*
- ~ *Salade du moment*

Provenance des viandes et poissons

Bœuf : Suisse ou Bio de la Ferme de la Fondation St-Barthélemy

Poulet : Suisse

Poisson : Suisse, France ou pays de l'Est

La disponibilité des produits peut varier selon l'arrivage et la saison