

## Le chef vous propose

### Proposition de la semaine :

- ~ Saucisse de veau à l'ail des ours rôtie, compoté d'oignons
- ~ Galette de pomme de terre
- ~ Emincé de poireaux
- ~ Saladine du moment

### Lundi 17 Mars :

- ~ Gigot d'agneau d'Irlande en basse température, jus de braisage aux épices
- ~ Pomme de terre écrasée à l'ail confit
- ~ Quartier de courge au four
- ~ Saladine du moment

### Mardi 18 Mars :

- ~ Ravioli fraîche à l'al des ours, émulsion de gruyère doux
- ~ Copeaux de parmesan
- ~ Matignon de rutabaga et tomates cherry
- ~ Saladine de concombre mentholée

### Mercredi 19 Mars :

- ~ Pavé de saumon cuit à l'unilatéral, beurre de mandarine
- ~ Quinoa fraîcheur
- ~ Spaghetti de courgettes
- ~ Salade de mâche, radis rouges et croûtons

### Jeudi 20 Mars :

- ~ Noix de porc du Chasseron (VD) cuit le temps qu'il faut au romarin
- ~ Polenta moelleuse au parmesan et sa tuile
- ~ Biseaux de carottes au miel et cumin
- ~ Saladine d'endives à l'huile de noisette et noisettes torréfiées

### Vendredi 21 Mars :

- ~ Fish and chips de Flétan, mayonnaise au citron vert
- ~ Pommes frites de la région du Léman
- ~ Tomates cherry grappe confites
- ~ Saladine de fenouil

### 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