

## Le chef vous propose

### Proposition de la semaine :

- ~ Cheese végé burger
- ~ Buns and roll, galette de légumes, gruyère
- ~ Cornichons, tomate, salade, oignons frits, ketchup maison
- ~ Saladine du moment, frites de la région du Léman

### Lundi 12 Mai :

- ~ Jupe de veau (CH) juste snacké, jus de déglacage
- ~ Pommes grenailles sautées
- ~ Asperges vertes à l'embeurrée
- ~ Saladine du moment

### Mardi 13 Mai :

- ~ Côtes d'agneau (NZ) rôties, sauce Chimichurri
- ~ Polenta moelleuse au parmesan
- ~ Tomates cherry confites
- ~ Saladine de courgette au curry et raisins

### Mercredi 14 mai :

- ~ Grenadin de porc (CH) de Thurgovie poêlé, jus de ratatouille
- ~ Ecrasée de pomme de terre
- ~ Ratatouille moderne
- ~ Saladine de carottes au miel et citron jaune

### Jeudi 15 Mai :

- ~ Effiloché de bœuf (CH) confit en vinaigrette sur sa tartine
- ~ Saladine de haricots et verts
- ~ Pomme de terre nouvelle en robe à la graine de moutarde
- ~ Tuiles dentelles à l'ail des ours

### Vendredi 16 Mai :

- ~ Aiguillette de canard (FR) en croûte de wasabi, sauce aigre douce
- ~ Riz basmati aux algues
- ~ Spaghetti de courgettes
- ~ Saladine de chou chinois au cacahuètes

### 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