

## Le chef vous propose

### Suggestion de la semaine :

- ~ Riz sauté façon thai
- ~ Crevettes Black Tiger marinées au gingembre et citron
- ~ Légumes du wok
- ~ Saladine de chou chinois cacahuètes

### Lundi 22 novembre :

- ~ Pièce de bœuf rôtie basse température, sauce vin rouge échalotes
- ~ Pomme de terre grenailles au romarin
- ~ Grappe de tomates cherry confites
- ~ Saladine du moment

### Mardi 23 novembre :

- ~ Ballotine de volaille tomate, basilic et son jus de braisage
- ~ Pommes fondantes
- ~ Eventail de légumes
- ~ Saladine du moment

### Mercredi 24 novembre :

- ~ Gnocchi à la courge poêlés, émulsion de châtaignes
- ~ Tuile et copeaux de parmesan
- ~ Cube de cèpes en garniture
- ~ Tartine fraîcheur

### Jeudi 25 novembre :

- ~ Gigot de Daim de la ferme basse température, sauce poivrade
- ~ Choux rouge braisé, marrons crémeux
- ~ Spatzli sautés
- ~ Poire au vin rouge

### Vendredi 26 novembre :

- ~ Burger de tomme panée aux figues et abricots secs
- ~ Ketchup mangue, iceberg, tomate, cornichons
- ~ Frites au paprika
- ~ Saladine du moment

### Provenance des viandes et poissons

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

**Poulet** : Suisse

**Poisson** : Suisse, France ou pays de l'Est

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