

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Colazione	latte, té, caffè, jogurt, pane alle noci, alla frutta, ai cereali, frutta, formaggio, frappés, pane « taillaule », treccia.						
Pranzo	<ul style="list-style-type: none"> • Lattughe arrostitite con salcicce alla neuchâteloise • Riso 	<ul style="list-style-type: none"> • Vellutata al dente di leone • Petto di vitello farcito • Puré di papate • carote 	<ul style="list-style-type: none"> • Spezzatino di pollo • Croquettes ai porri • Insalata di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Spezzatino di manzo Susy • Insalata di mele con ravanelli 	<ul style="list-style-type: none"> • Insalata mista • Filetti di pesce neuchâtelois • Patate al prezzemolo 	<ul style="list-style-type: none"> • Coniglio alla neuchâteloise • Polenta • Insalata di fagiolini verdi 	<ul style="list-style-type: none"> • Insalata di crescione d. fontana • Steak di vitello • Salsa alle spugnone • Cavolfiori • Tagliatelle
Consigli	<i>Il saucisson può essere accompagnato c. un pezzo di lardo o prosciutto affumicato.</i>					<i>I fagiolini verdi si trovano congelati o in barattoli (vasi di vetro)</i>	
Cena	<ul style="list-style-type: none"> • Tomme in padella • Patate lessate • Insalata mista 	<ul style="list-style-type: none"> • Quiche alle cipolle • Insalata da taglio 	<ul style="list-style-type: none"> • Asparagi • Prosciutto • Salsa mayonnaise/olandese • pane integrale 	<ul style="list-style-type: none"> • Uova in camicia • Crostini di pane • Concentrato di pomodoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Insalata di cavolo rosso • neuchâtelois • Crostini ai boleti 	<ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi di patate all'aglio orsino • Insalata di cicoria con mele (cicoria indivia) 	<ul style="list-style-type: none"> • Quiche svizzera • Insalata di dente di leone (vedi insalata primaticcia d.primavera)
Consigli	<i>Cuocere parecchie patate per preparare le croquettes ai porri di mercoledì</i>	<i>Altra idea, una vellutata di ortiche: rimpiazzare il dente di leone con delle ortiche</i>			<i>Al posto dei funghi boleti freschi, utilizzare boleti congelati o 60 g di boleti essiccati (ammorbidirli)</i>		
Dessert	Soufflé al gelato suchard	Torta al rabarbaro	Coktail di frutta con formaggio bleuchâtel	Mousse alle fragole	Soufflé gelato all'absinthe (della Val-de-Travers, fata verde)	Tiramisu agli ombrelloni di sambuco	Mousse al succo di mele
Consigli	<i>Da preparare in anticipo</i>		<i>Bleuchâtel: formaggio, specialità di Neuchâtel con delle mufte particolari. Ev. sostituire con del formaggio rockfort</i>	<i>Rimpiazzare le fragole fresche con quelle congelate o utilizzare altri tipi di frutta o bacche piccole</i>	<i>Da preparare in anticipo</i>		
Tramezzini	A scelta: <ul style="list-style-type: none"> • Jogurt • Pane alle noci, pane alla frutta, ai cereali • Barra di cereali • Frutta • Mele essiccate, noci, uva sultanina • Pane ai grani croccanti 						
Bevande	A scelta: <ul style="list-style-type: none"> • Acqua • Sciroppo • Té, eventualmente zuccherato al sciroppodi sambuco 						

- Torta alle nocciole
- Pane alle pere
- Frappé di fragole
- Muesli agli zwieback
- Pane taillaule
- Formaggio

- Succo di mele
- Latte freddo o caldo



