

Menus du 26 mai au 1 juin 2025

Jour	Dîner	Souper
Lundi 26	Velouté de choux-fleurs Coquelet rôti Sauce barbecue Riz pilaf Jardinière de légumes Compote de poire	Bouillon de bœuf Célestine Tortellini au fromage Sauce crème Salade carotte TamTam vanille
Mardi 27	Bouillon de volaille Ragoût de porc Sarrasin pilaf Aubergines rôties Tarte à la rhubarbe	Potage garbure Rösti fourré aux champignons Sauce ciboulette Haricots verts Birchermüseli
Mercredi 28	Potage aux oignons Croûte au fromage Salade verte Glaces	Velouté de carottes Assortiment de fromages et charcuteries Clafoutis aux fruits rouges
Jeudi 29	Crème de livèche Rôti haché de bœuf Sauce au poivre Pomme country Romanesco Crème à l'amaretto	Crème de légumes Salade de cornettes et cervelas Crumble aux pommes
Vendredi 30	Potage parmentier Saumon poché (NL) Sauce à l'aneth Riz sauvage Courgettes sautées Fraises et crème chantilly	Bouillon de bœuf aux vermicelles Potée de lentilles aux légumes Cake marbré
Samedi 31	Potage de céleris Gnocchi au pesto Choux-fleurs Mousse à la pomme	Velouté aux légumes Pizza au jambon Ratatouille Yogourt aux fruits
Dimanche 1	Crème de champignons Blanquette de veau Pomme purée Carotte glacée Forêt-Noire	Potage des Grisons Assortiment de fromages et charcuteries Dessert du jour

Nous nous tenons à disposition pour toute information complémentaire quant à la composition des plats et des éventuels allergènes. Suivant l'origine des viandes, celles-ci peuvent contenir des hormones ou antibiotiques utilisés comme stimulateurs de croissance. Toutes nos viandes proviennent de CH, sauf indication contraire. Sous réserve de modification.