

Menus du 27 octobre au 2 novembre 2025

	Dîner	Souper
Lundi 27	Velouté de chou-fleur Fricassée de poulet à l'estragon Ebly Courgettes sautées Ananas au caramel	Bouillon de bœuf Célestine Spaghetti au pesto Salade carotte Séré au miel
Mardi 28	Bouillon de volaille Joues de porc braisées à la bière Pomme écrasée Brocoli vapeur Cake choco noisette	Potage garbure Croûte aux champignons TamTam à la vanille
Mercredi 29	Potage aux oignons Gratin de patate douce et panais Salade verte Glace	Velouté de carottes Assortiment de fromages et charcuteries Moelleux aux fruits rouges
Jeudi 30	Crème de livèche Bœuf braisé bourguignon Riz pilaf Jardinière de légumes Tarte aux pruneaux	Crème de légumes Salade de cornettes et cervelas Compote de pomme
Vendredi 31	Potage parmentier Filet de hoki meunière (DE) Citron Quinoa Fenouil braisé Compote de pêche	Bouillon de bœuf aux vermicelles Œufs mimosa Salade russe Tapioka exotique
Samedi 1	Potage de céleri Pâtes aux châtaignes lardons et crème Haricots verts Mousse à la prune	Velouté aux légumes Pizza aux artichauts Ratatouille Yogourt aux fruits
Dimanche 2	Crème de bolet Osso bucco de cerf (ES) Spätzli Choux rouges braisés Choux à la vanille	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.
Toutes nos viandes proviennent de CH, sauf indication contraire. Sous réserve de modifications.