

# Menus du 8 au 14 décembre 2025

	Dîner	Souper
Lundi <b>8</b>	Velouté de choux-fleurs Blanc de volaille Sauce xérès Riz pilaf Laitue braisée Compote de pomme	Bouillon de bœuf Célestine Spaghetti sauce tomate Parmesan Salade verte  Panna cotta vanille
Mardi <b>9</b>	Bouillon de volaille Saucisse de veau Sauce aux oignons Pâtes Brocoli à la vapeur Cake marbré	Potage Garbure  Potée de lentilles aux légumes  Séré à la framboise
Mercredi <b>10</b>	Crème de livèche Fondue à la tomate Pomme de terre Salade d'oignons  Glace	Velouté de céleri Assortiment de fromages et charcuteries  Clafoutis ananas
Jeudi <b>11</b>	Potage aux oignons Ragoût de porc au romarin Polenta crémeuse Carotte étuvée Poire pochée au vin rouge	Potage de légumes  Omelette au jambon Ratatouille  Tapioka exotique
Vendredi <b>12</b>	Potage parmentier Filet de hoki pané (DE) Citron Riz sauvage Fenouil gratiné Salade d'oranges	Potage aux légumes  Pain et fromage  Moelleux aux fruits rouges
Samedi <b>13</b>	Crème de carotte  Lasagnes Salade verte  Mousse au jus de pomme	Bouillon de bœuf aux vermicelles Rösti fourré Sauce ciboulette Jardinière de légumes  Yogourt aux fruits
Dimanche <b>14</b>	Crème de courge Navarin d'agneau aux légumes Pomme purée  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.