

Menus du 2 février au 8 février 2026

	Dîner	Souper
Lundi 2	Velouté de choux-fleur Coquelet rôti Sauce à la diable Riz pilaf Haricots jaunes Compote de pêche	Soupe de bœuf aux légumes Pain Cake aux amandes
Mardi 3	Bouillon de volaille Atriaux de porc Sauce aux oignons Rösti Carottes Vichy Moelleux aux pruneaux	Potage Garbure Délice aux champignons Sauce ciboulette Salade de betterave Séré au miel
Mercredi 4	Potage aux oignons Macaronis montagnards Salade verte Glace	Velouté de carottes Assortiment de fromages et charcuteries TamTam caramel
Jeudi 5	Potage de céleri Carbonnade de bœuf flamande Polenta crèmeuse Fondue de poireau Panna cotta pistache	Crème de légumes Croûte dorée Sauce vanille Salade mixte Compote de fruit
Vendredi 6	Crème de livèche Filet de sandre sauté (KZ) Sauce à l'aneth Pomme fondante Fenouil étuvé au curcuma Tarte aux poires	Bouillon de bœuf aux vermicelles Omelette au fromage Ratatouille Riz au lait
Samedi 7	Potage parmentier Tagliatelles Sauce aux chanterelles Salade de carotte Mousse au chocolat	Velouté aux légumes Gâteau aux épinards Céleri étuvé Yogourt aux fruits
Dimanche 8	Crème de champignons Blanquette de veau Riz créole Choux de Bruxelles Tartelette au citron	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. Le pain provient de CH et de l'UE. Sous réserve de modifications.