

Menus du 5 janvier au 11 janvier 2026

	Dîner	Souper
Lundi 5	Velouté de choux-fleurs Cordon bleu de volaille Citron Pomme country Haricots verts Compote de pomme	Bouillon de bœuf Célestine Spaghetti Sauce à la tomate Parmesan Salade verte Blanc-manger
Mardi 6	Bouillon de volaille Navarin d'agneau aux légumes Riz pilaf Cake au citron	Potage Garbure Rösti fourré Sauce ciboulette Carotte étuvée Mandarine
Mercredi 7	Potage aux oignons Fregola sarda Epinards et ricotta Glace	Velouté de panais Assortiment de fromages et charcuteries Tarte aux pruneaux
Jeudi 8	Crème de livèche Ragoût de porc Sauce moutarde Ebly pilaf Brocolis Salade de fruits	Crème de légumes Polenta gratinée Sauce pesto Ratatouille Crème au kirsch
Vendredi 9	Potage parmentier Filets de perche (RU) Sauce tartare Frites Salade verte Moelleux aux fruits rouges	Potage paysan (légumes et lard) Pain - fromage Séré à l'abricot
Samedi 10	Potage de céleri Poêlée de spätzlis gratinés aux légumes Mousse mocca	Velouté aux légumes Quiche aux oignons Salade céleri Yogourt aux fruits
Dimanche 11	Crème de champignons Jambon à l'os Sauce au miel Pomme purée Jardinière de légumes Pudding à la cannelle	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.