

Menus du 19 janvier au 25 janvier 2026

	Dîner	Souper
Lundi 19	Velouté de choux-fleurs Escalope de dinde Sauce aux pruneaux Pomme rissolée Epinard à l'ail Moelleux aux fruits rouges	Bouillon de bœuf Célestine Spaghetti Sauce tomate Parmesan Salade verte Flan noix de coco
Mardi 20	Bouillon de volaille Saucisse de veau Sauce brune Riz pilaf Brocoli à la vapeur Cake marbré	Potage Garbure Potée de lentilles aux légumes TamTam chocolat
Mercredi 21	Potage aux oignons Crêve fou de rave et pomme de terre Lard confit Parfait glacé	Velouté de carottes Assortiment de fromages et charcuteries Compote de pruneaux
Jeudi 22 	Galette de polenta à la tomate Bœuf braisé à la tessinoise (stufato) Risotto au vin rouge Céleri étuvé Torta di castagne	Bouillon de bœuf aux vermicelles Omelette au jambon Jardinière de légumes Tapioka exotique
Vendredi 23	Potage parmentier Pâtes au saumon fumé (DK) et Philadelphia Carotte étuvée Tarte aux pommes	Minestrone Pain - fromage Crème cappuccino
Samedi 24	Potage de céleri Lasagne de bœuf Salade verte Mousse à l'orange	Velouté aux légumes Pizza aux artichauts Ratatouille Yogourt aux fruits
Dimanche 25	Crème de gibier Curry d'agneau Pomme purée Jardinière de légumes 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. Le pain provient de CH et de l'UE. Sous réserve de modifications.