

Menus du 2 mars au 8 mars 2026

	Dîner	Souper
Lundi 2	Velouté de choux-fleurs Poitrine de caille rôtie (IT) Sauce au xérès Tagliatelles Laitue braisée Poire au vin rouge	Bouillon de bœuf Célestine Délice aux champignons Sauce ciboulette Salade verte Cake à la noix de coco
Mardi 3	Bouillon de volaille Fondue moitié-moitié Pomme de terre Salade d'oignons Compote de pomme	Potage garbure Penne à l'épeautre all amatriciana TamTam caramel
Mercredi 4	Potage aux oignons Ragoût de bœuf Grand-mère Polenta crémeuse Chou frisé étuvé Glace	Velouté de carottes Assortiment de fromages et charcuteries Clafoutis aux cerises
Jeudi 5	Crème de livèche Saucisse de veau Sauce brune Boulgour Poireaux à la crème Brownies, sauce vanille	Crème de légumes Curry de pois chiches aux légumes Panna cotta, coulis fruits rouges
Vendredi 6	Velouté de fenouil Beignet de filet de sandre (EU) Sauce tartare Frites Carotte vichy Tarte aux pruneaux	Bouillon de bœuf aux vermicelles Omelette aux herbes Salade mixte Tapioka exotique
Samedi 7	Potage de céleri Risotto à la tomate Salade verte Mousse à la fraise	Velouté aux légumes Rösti montagnard Haricots plats Yogourt aux fruits
Dimanche 8	Crème de champignons Osso bucco de porc Cremolata Pomme duchesse 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.