

Menus du 16 février au 22 février 2026

	Dîner	Souper
Lundi 16	Velouté de choux-fleurs Emincé de poulet au curry Riz complet Haricots plats Cake au citron	Bouillon de bœuf Célestine Pâtes Sauce au pesto Salade de betterave Compote de poire
Mardi 17	Soupe à la farine Bâloise Choucroute royale Pomme nature Crème pralinée	Potage Garbure Strudel aux pommes Sauce vanille Pruneaux pochés au vin rouge
Mercredi 18	Bouillon de volaille Risotto à la courge et julienne de jambon cru Salade verte Compote de fruits	Velouté de carottes Assortiment de fromages et charcuteries Coupe chantilly chocolat
Jeudi 19	Crème de livèche Ragoût de bœuf Nouilles au beurre Jardinière de légumes Glace	Crème de légumes Omelette au fromage Ratatouille Moelleux aux fruits rouges
Vendredi 20	Potage de céleri Gratin de morue (PT) Salade de carotte Tarte aux abricots	Bouillon de bœuf aux vermicelles Potée de lentilles aux légumes Pêche au sirop
Samedi 21	Potage parmentier Tortellini ricotta épinard Sauce crème Epinards étuvés Mousse mocca	Velouté aux légumes Pizza au jambon Salade verte Yogourt aux fruits
Dimanche 22	Crème de champignons Ragoût de lapin (CZ) à la moutarde Polenta crémeuse Jardinière de légumes Forêt noire	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.