

Menus du 30 mars au 5 avril 2026

Dîner

Souper

Lundi

30

Velouté de choux-fleurs
Coquelet rôti
Sauce brune
Riz pilaf
Carotte baby glacée
Cake citron

Bouillon de bœuf Célestine
Penne à l'épeautre
aux aubergines et noisette
Salade de céleri

Tarte à la rhubarbe

Mardi

31

Minestrone

Papet vaudois
Saucisse aux choux

Potage Garbure

Salade césar

Purée d'abricot

Séré à la fraise

Mercredi

1

Potage aux oignons
Risotto à la milanaise
et tomate séchée
Salade verte

Crème de légumes
Assortiment de
fromages et
charcuteries

Glace

Moelleux aux pommes

Jeudi

2

Crème de livèche
Bœuf braisé
Echalote confite
Purée de pomme de terre
Gratin de cardon
Compote de fruits

Velouté de carotte
Délice aux champignons
Sauce aux herbes
Jardinière de légumes

Blanc-manger

Vendredi

3

Potage parmentier
Pavé de saumon au four (PL)
Sauce citron vert
Quinoa
Romanesco vapeur
Pavé au chocolat

Velouté aux légumes

Oufs florentine
Sauce mornay

Tapioka aux fruits rouges

Samedi

4

Potage de céleri
Pâte farcie
à la ratatouille
Salade verte

Bouillon de volaille
Pomme en robe
Lard sec et sérac
Haricot vert

Mousse mocca

Yogourt aux fruits

Dimanche

5



Tartelette d'asperge et œuf
Râble de lièvre aromatisé à
l'ail des ours (AT) - jus
Gnocchi de polenta
Jardinière de légumes
Nid de Pâques façon pavlova

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.