

Menus du 13 avril au 19 avril 2026

	Dîner	Souper
Lundi 13	Velouté de chou-fleur Blanc de volaille Sauce au Xérès Pomme purée Courgettes sautées Compote de poire	Bouillon de bœuf Célestine Spaghetti all'arrabiata Parmesan Salade verte Clafoutis aux pêches
Mardi 14	Bouillon de volaille Rôti haché de bœuf Sauce au poivre vert Riz pilaf Laitues braisées Tarte aux pommes	Potage Garbure Salade norvégienne (NO) Tamtam chocolat
Mercredi 15	Potage aux oignons Tendrons de veau Glacé au thym Pomme rissolée Brocoli vapeur Glace	Velouté de carottes Assortiment de fromages et charcuteries Séré au miel
Jeudi 16	Potage de céleri Fregola Sarda lardons et petit pois Salade verte Crème bavaroise	Crème de légumes Strudel aux pommes Sauce vanille Compote de rhubarbe
Vendredi 17	Potage parmentier Bâtonnet de poisson (FR) Mayonnaise au curry Riz sauvage Fenouil gratiné Pruneaux pochés aux épices	Bouillon de bœuf aux vermicelles Polenta gratinée à l'ail des ours Jardinière de légumes Cake à la noix de coco
Samedi 18	Crème de livèche Hachis parmentier de bœuf Carottes étuvées Mousse au nougat	Velouté aux légumes Pizza margherita Haricots verts Yogourt aux fruits
Dimanche 19	Crème de champignons Feuilleté d'asperges du pays Jambon cru Pudding 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.