

Menus du 25 mai au 31 mai 2026

	Dîner	Souper
Lundi 25	Velouté de chou-fleur Blanc de volaille Sauce xérès Ebly pilaf Epinard à la crème Cake aux amandes	Bouillon de bœuf Célestine Risotto au pesto Petits pois et lardons Crème cappuccino
Mardi 26	Bouillon de volaille Fondue à la tomate Pomme de terre Salade d'oignons Compote de poire	Potage Garbure Salade waldorf Julienne de viande séchée TamTam caramel
Mercredi 27	Potage aux oignons Ragoût de bœuf Pâtes Haricots jaunes à la sarriette Glace	Velouté de légumes Assortiment de fromages et charcuteries Moelleux aux abricots
Jeudi 28	Crème de livèche Rôti de porc Sauce moutarde Pomme rissolée Carotte vichy Tarte aux pommes	Bouillon de bœuf aux vermicelles Délice aux champignons Sauce ciboulette Salade mêlée Mousse au chocolat
Vendredi 29	Potage parmentier Bâtonnet poisson (Pacifique N.-E.) Mayonnaise à l'aneth Riz sauvage Brocoli vapeur Ananas à la vanille	Crème de légumes Omelette au fromage Ratatouille Tapioka aux fruits rouges
Samedi 30	Potage de céleri Endives au jambon Pomme nature Salade de fruits	Velouté de carottes Quiche aux asperges Salade verte Yogourt aux fruits
Dimanche 31	Crème de champignons Blanquette de veau Cornettes au beurre 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.