

Menus du 31 août au 6 septembre 2026

	Dîner	Souper
Lundi 31	Velouté de chou-fleur Emincé de poulet au curry Riz pilaf Laitue braisée Cake au citron	Bouillon de bœuf Célestine Penne à l'épeautre Sauce pesto Salade carotte TamTam vanille
Mardi 1	Bouillon de volaille Saucisse de porc Sauce moutarde Pomme duchesse Courgette sautée Compote de pomme	Potage Garbure Salade césar Crème cappuccino
Mercredi 2	Potage aux oignons Risotto à la milanaise et tomates séchées Salade verte Glace	Velouté de carottes Assortiment de fromages et charcuteries Clafoutis ananas
Jeudi 3	Crème de livèche Emincé de bœuf au thym Blé gourmand Romanesco Moelleux aux abricots	Crème de légumes Rösti fourré Sauce ciboulette Haricots verts Séré à la framboise
Vendredi 4	Potage parmentier Filet de hoki meunière (DE) Sauce tartare Lentilles vertes Fenouil braisé Mousse mocca	Velouté aux légumes Omelette aux herbes Jardinière de légumes Semoule au caramel
Samedi 5	Potage de céleri Macaroni montagnard Salade verte Compote de fruits	Bouillon de bœuf aux vermicelles Gauffre liégeoise Pommes caramélisées Yogourt aux fruits
Dimanche 6	Crème de champignons Blanquette de veau à l'ancienne Pomme purée Jardinière de légumes Tartelette citron	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.