

Menus du 14 septembre au 20 septembre 2026

	Dîner	Souper
Lundi 14	Velouté de chou-fleur Nuggets de poulet Sauce barbecue Ebly Epinards à la crème Compote de pomme	Bouillon de bœuf Célestine Cornettes à l'épeautre Sauce bolognaise Parmesan Salade carotte Crème cappuccino
Mardi 15	Bouillon de volaille Atriaux de porc Sauce brune Riz pilaf Haricots à la sariette Clafoutis aux fruits rouges	Potage Garbure Salade norvégienne Crevettes (DK) et saumon (NO) Cake au citron
Mercredi 16	Potage aux oignons Lasagnes de légumes et lentilles Salade verte Tarte aux poires	Velouté de carottes Assortiment de fromages et charcuteries Moelleux aux pruneaux
Jeudi 17	Crème de livèche Bœuf braisé au vin rouge Pâtes Endives braisées Glace	Crème de légumes Strudel aux pommes Sauce vanille TamTam chocolat
Vendredi 18	Potage céleri Filets de perche (RU) Sauce tartare Frites Salade verte Jubilé de cerises	Bouillon de bœuf aux vermicelles Omelette au fromage Jardinière de légumes Riz au lait à la vanille
Samedi 19	Potage parmentier Tagliatelles Sauce aux chanterelles Salade mêlée Mousse à l'orange	Velouté aux légumes Feuilletés au jambon Carotte vichy Yogourt aux fruits
Dimanche 20	Crème de champignons Ragoût de lapin (CZ) à la moutarde Pomme écrasée 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.