

Menus du 28 septembre au 4 octobre 2026

Dîner

Souper

Lundi 28	Velouté de brocoli Poulet basquaise Riz pilaf Moelleux aux cerises	Bouillon de bœuf Célestine Gratin de pâtes aux choux-fleurs Compote de poire
Mardi 29	Bouillon de volaille Saucisse de veau Sauce brune Pomme duchesse Duo de haricots Cake aux marrons	Potage Garbure Salade coleslaw et jambon cru Tapioka aux fruits rouges
Mercredi 30	Potage aux oignons Penne à la fondue de poireaux Salade verte Glace	Velouté de carottes Assortiment de fromages et charcuteries Mousse Toblerone
Jeudi 1	Crème de livèche Joue de bœuf braisée à la bière Lentilles vertes Courgettes sautées Crumble aux pruneaux	Crème de légumes Croque-monsieur Salade verte TamTam vanille
Vendredi 2	Potage parmentier Cabillaud poché (CN) Sauce chimichurri Boulgour Carottes étuvées Salade de fruits	Bouillon de bœuf aux vermicelles Délice aux légumes Sauce aux herbes Ratatouille Cake noix de coco
Samedi 3	Potage de céleri Risotto au potimarron Crème mocca	Velouté aux légumes Pizza au salami Salade mixte Yogourt aux fruits
Dimanche 4	Crème de champignons Civet de cerf (AT) Spätzlis sautés Chou rouge compoté Tarte chocolat	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.