

Menus du 2 novembre au 8 novembre 2026

	Dîner	Souper
Lundi 2	Crème de maïs Blanc de poulet sauté Sauce estragon Blé gourmand Brocolis à la vapeur Crème à la pistache	Bouillon de bœuf Célestine Spaghetti Sauce tomate Parmesan Salade verte Compote de poire
Mardi 3	Bouillon de volaille Fondue au fromage Pomme nature Cornichons et oignons Mandarine	Potage garbure Salade automnale (noix, courge rôtie, jambon cru, pickles de choux rouges) Séré à la fraise
Mercredi 4	Potage aux oignons Moussaka d'aubergine à l'agneau Glace	Velouté de carotte Assortiment de fromages et charcuteries Moelleux à l'ananas
Jeudi 5	Bouillon de légumes Langue de bœuf Sauce aux câpres Pomme écrasée Panais sauté Pavé au chocolat	Potage de pois verts Strudel aux pommes Sauce vanille Compote de fruits
Vendredi 6	Potage parmentier Vol au vent de fruits de mer (VN, DK) Haricots verts Crumble aux pommes	Crème de légume Risotto aux champignons Salade mêlée Cake neuchâtelois
Samedi 7	Crème de tomate Tortellini au fromage Sauce gorgonzola Salade verte Mousse à l'abricot	Crème de haricots Vienne en cage Moutarde Carotte glacée Yogourt aux fruits
Dimanche 8	Velouté de bolets Atriaux de chasse (AT) Sauce grand veneur Spätzlis sautés Embeurrée de choux Flan parisien à la myrtille	Soupe du chalet 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.