

Menus du 12 octobre au 18 octobre 2026

Dîner

Souper

Lundi

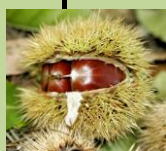
12

Velouté de chou-fleur
Ragoût de poulet
au curry
Riz pilaf
Haricot à la sarriette
Compote de cerise à la cannelle

Bouillon de bœuf Célestine
Penne à l'épeautre
Sauce pesto
Salade d'endives
Blanc-manger

Mardi

13



Crème de courge

Brisolée royale
à la salle à manger

Moelleux aux ananas

Potage Garbure

Salade campagnarde
(œuf, croûtons, lardons)

TamTam caramel

Mercredi

14

Potage aux oignons
Rôti haché de bœuf
Sauce au poivre vert
Pomme rissolée
Choux de Bruxelles
Glace

Velouté de carottes
Assortiment de
fromages et
charcuteries

Clafoutis aux fruits rouges

Jeudi

15

Crème de livèche

Macaroni montagnard
Salade mêlée

Tarte aux abricots

Crème de légumes

Omelette aux fines herbes
Choux romanesco

Cake aux pruneaux

Vendredi

16

Potage de céleri
Filet de sandre sauté (KZ)
Sauce citron
Boulgour
Carotte au thym
Compote de fruits

Bouillon de bœuf aux vermicelles
Pomme en robe
Sérac
Salade de racine rouge

Crème à l'amaretto

Samedi

17

Potage parmentier
Risotto à la milanaise
et tomates séchées
Salade verte

Velouté aux légumes

Feuilleté au jambon
Courgette étuvée

Mousse au jus de pomme

Yogourt aux fruits

Dimanche

18

Crème de champignons
Jambon à l'os
sauce madère
Gratin dauphinois
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.