

Menus du 11 au 17 août 2025

	 Midi	 Souper
Lundi 11	Potage aux oignons printaniers Sot-l'y-laisse de poulet au curry CH Nouilles Fenouil braisé Mousse au nougat	Potage Crêpe farcie au nutella et banane Brie
Mardi 12	Crème de brocoli Lasagne al Forno maison CH Salade mêlée Salade de fruits maison	Potage Salade de cervelas Salade de pois chiches Petit suisse
Mercredi 13	Potage de légumes du marché Emincé de veau au calvados CH Pâtes complètes Gratin de chou-fleur Pomme au four	Potage Dampfnudeln Crème caramel Gruyère
Jeudi 14	Crème de carottes et lait de coco Rôti de porc au four CH Pommes de terre country Bouquets de légumes Crème chocolat	Potage Trio de tortellini à la crème Salade
Vendredi 15	Potage de légumes taillés Poisson à la bordelaise ALL Riz pilaf Brocoli vapeur Mousse de limette	Potage Semoule sucrée Demi-pêche Tête de moine
Samedi 16	Crème de céleri Quiche lorraine Salade assortie Flan caramel	Potage Œuf au plat sur galette de roestis Salade
Dimanche 17	Velouté aux chanterelles Bœuf braisé CH Pommes de terre mousseline Pois princesse Tranche truffée	Potage Pain perdu aux pommes Choix de fromages
Petit +	Salade de tomates, mozzarella et basilic, pain Ou Bircher muesli maison de saison, tête de moine	

Toute l'équipe de cuisine vous souhaite un *bon appétit*

Concernant les allergènes, nos cuisiniers vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés.
Ces menus peuvent être modifiés sans préavis en fonction des arrivages.