



Menus du 15 au 21 décembre 2025

	 Midi	 Souper
Lundi 15	Potage de lentilles corail Saucisse à rôtir CH Sauce aux échalotes Gnocchi sautés Romanesco Blanc manger et coulis de mangue	Potage Croûte dorée Compote aux pommes Gruyère
Mardi 16	Crème de carottes et lait de coco Spaghetti sauce bolognaise CH Salade assortie Mousse oreo	Potage Ramequin au fromage Salade
Mercredi 17	Potage de céleri Joue de porc braisée au marsala CH Spätzlis au séré Fenouil à la milanaise Méli-mélo d'agrumes	Potage Roesti pick farci aux herbes Salade de racine rouge
Jeudi 18	Crème de légumes Plat bernois et ses viandes fumées CH Pommes terre vapeur Tartelette au vin cuit	Potage Tarte à la courge Chantilly Vacherin fribourgeois
Vendredi 19	Potage de panais Crunchy fish rösti fA27 Sauce cocktail Riz aux petits légumes Epinards aux légumes Boule de Berlin	Potage Endives au jambon gratinées Cornettes
Samedi 20	Crème de brocoli Vol-au-vent CH Pois mange-tout sautés à l'ail Crème de jus de raisin	Potage Croûte aux champignons Salade
Dimanche 21	Bouillon de bœuf Bœuf bouilli avec ses légumes CH Sauce curry Pommes de terre persillées Tranche aux fruits	Potage Beignet aux pommes Sauce anglaise Cantadou
Petit +	Toast au saumon fumé, salade de rucola, petit suisse ou Clafoutis aux abricots, coulis de framboises, 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.