



# Menus du 2 au 8 février 2026

	 <b>Midi</b>	 <b>Souper</b>
<b>Lundi 2</b>	Velouté d'orties Tranche panée de porc CH Risotto au vin blanc Chou-pomme Mousse à l'orange et cannelle	Potage Pancake au sirop d'érable Gruyère
<b>Mardi 3</b>	Potage de céleri Tendrons de veau à l'ancienne CH Orecchiette au beurre Courgettes sautées Coupe chaud froid	Potage Tomme panée Salade niçoise
<b>Mercredi 4</b>	Crème de légumes Haute de cuisse de poulet au four CH Croquettes Duo de carottes Mandarine	Potage Pizza façon Anita Salade Waldorf
<b>Jeudi 5</b>	Potage de panais Sauté de porc à la provençale CH Fregola sarda Ratatouille Biscuit roulé à la marmelade de coings	Potage Pomme en cage Sauce vanille Brie
<b>Vendredi 6</b>	Crème de cerfeuil Filet de rascasse grillé ISL Sauce au beurre Pommes de terre au bouillon Epinards en branches étuvés Tartelette au vin cuit	Potage Trio de tortellini à la crème Salade
<b>Samedi 7</b>	Crème de maïs Joue de bœuf braisée au marsala CH Pâtes complètes Poireau à la crème Flan au caramel	Potage Gaufres maison Compote de fruits Chantilly La Vache qui rit
<b>Dimanche 8</b>	Velouté de chanterelles Brochette de porc marinée CH Pommes Berny Haricots au beurre Coupe aux vermicelles	Potage Assiette de charcuterie Pain, fromage Yogourt
<b>Petit +</b>	Schüblig grillé, moutarde, pain, salade ou Quenelles farcies, sauce anglaise, gruyère	

**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.