

Menus du 2 au 8 février 2026

	 Midi	 * Souper
Lundi 2	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
Mardi 3	Potage de céleri Tendrons de veau à l'ancienne CH Orecchiette au beurre Courgettes sautées Coupe chaud froid	Potage Tomme panée Salade niçoise
Mercredi 4	Crème de légumes Haute de cuisse de poulet au four CH Croquettes Duo de carottes Mandarine	Potage Pizza façon Anita Salade Waldorf
Jeudi 5	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
Vendredi 6	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
Samedi 7	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
Dimanche 8	Velouté de chanterelles Brochette de porc marinée CH Pommes Berny Haricots au beurre Coupe aux vermicelles	Potage Assiette de charcuterie Pain, fromage Yogourt
Petit +	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.