

Menus du 16 au 22 février 2026

	 Midi	 * Souper
Lundi 16	Crème de lentilles Emincé de porc aux champignons CH Trio de penne Gratin de chou-fleur Flan de semoule au coulis de framboises	Potage Croûte dorée Compote d'abricots Gruyère
Mardi 17	Potage de brocoli Ragoût d'agneau oriental CH Couscous Brocoli aux amandes Salade d'agrumes	Potage Roesti bernois Œuf au plat Salade de racine rouge
Mercredi 18	Velouté de panais Choucroute garnie CH (lard, saucisson, wienerli) Pommes de terre vapeur Biscuit roulé au citron	Potage Strudel aux poires et noisettes Sauce vanille Brie
Jeudi 19	Potage paysan Pâtes du chalet CH Compote de pommes Salade mêlée Tartelette à l'orange	Potage Croûte au fromage à raclette Salade verte et tomates
Vendredi 20	Crème de légumes Dos de cabillaud ISL sauce curry Riz basmati Laitue braisée Douceur suisse aux carottes	Potage Quenelles farcies Crème anglaise Caprice des Dieux
Samedi 21	Potage de céleri Œufs en sauce Mousseline de pommes de terre Epinards à la crème Crème d'abricots et de pêches	Potage Penne aux crevettes Salade
Dimanche 22	Bouillon de pois frits Jambon paysan CH Gratin dauphinois Fagot de haricots verts Tourte au séré et framboises	Potage Bircher müesli maison Rochers façon Alexandra Gruyère
Petit +	Délice au fromage, salade russe, petit suisse Ou Chausson aux pommes, sauce caramel, 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.