

Menus du 23 février au 1^{er} mars 2026

	☀ Midi	🌙 Souper
Lundi 23	Crème aux flocons d'avoine Emincé de poulet à la crème CH Riz parfumé au citron Carottes glacées Mousse de mandarines	Potage Rigatoni vitello tonnato à la sauce et parmesan Salade
Mardi 24	Potage de chou blanc Rôti de lapin à la sauce de bolets FR Gnocchi à la romaine Fenouil braisé au vinaigre balsamique Salade de bananes et fruits de la passion	Potage Crêpes farcies à la confiture Tilsit
Mercredi 25	Potage Saint-Germain Papet vaudois CH Saucisse au chou et au foie Crumble aux poires	Potage Friandes de jambon Salade
Jeudi 26	Crème de légumes Côtelette de porc braisée CH Tagliatelles verdi Bâtonnets de chou pomme Tranche de forêt noire	Potage Soupe du chalet Gâteau aux pommes Gruyère
Vendredi 27	Potage Dubarry Filet de clairesse meunière HO Frites Julienne de légumes Mousse expresso et macchiato	Potage Rouleaux de printemps aux légumes Sauce aigre douce Nouilles
Samedi 28	Potage de céleri branche Civet de porc à l'orange CH Chou-rouge braisé Spätzlis au séré Crème Jamaïque	Potage Dämpfnudeln Sauce vanille Brie
Dimanche 29	Velouté de marrons Paupiette de poule farcie à la tomate et au basilic CH Pommes de terre country Salsifis à la crème Tranche aux cerises	Potage Pommes de terre rondes Vacherin Mont d'Or Yogourt
Petit +	Roesti bernois, œuf au plat, salade Ou Clafoutis aux cerises, sauce anglaise et Tilsit	

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.