



Menus du 9 au 15 février 2026

	 Midi	 Souper
Lundi 9	Potage à l'orge Sauté de bœuf CH Polenta au mascarpone Mélange de légumes Blanc manger et coulis de mangue	Potage Couronne de semoule aux raisins secs Compote de pruneaux Brie
Mardi 10	Crème de chou-fleur et lait de coco Boulettes de viande aux tomates CH Trio de cappelletti Petits pois et carottes Mousse de framboises	Potage Saucisse de Vienne en cage et moutarde Salade
Mercredi 11	Potage de poireau Rôti de porc braisé CH Spätzlis Rutabaga glacé Dés de poire « Belle-Hélène »	Minestrone Gâteau aux abricots Gruyère
Jeudi 12	Potage de radis blanc Bouilli de bœuf, sauces curry et ail CH Légumes d'hiver Pommes de terre vapeur Salade de fruits	Potage Roesti pizza façon Clair Vully Salade
Vendredi 13	Potage Crécy Filet de lieu en pâte à frire FA061 Côtes de bettes en sauce Hirsotto de millet Boule de Berlin	Potage Gratin de myrtilles sur cake au citron Tilsit
Samedi 14	Potage aux légumes du marché Quiche lorraine CH Salade mêlée Yogourt	Potage Cornettes sauce Napoli Salade
Dimanche 15	Crème de bolets Servi au rez : Fondue au fromage Servi aux étages : Rôti de volaille CH Galette de roesti Tomates cerises au four Tranche aux fruits	Potage Café complet Pain Yogourt
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.