

# Menus du 9 au 15 février 2026

	 <b>Midi</b>	 <b>Souper</b>
<b>Lundi 9</b>	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
<b>Mardi 10</b>	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
<b>Mercredi 11</b>	Potage de poireau Rôti de porc braisé CH Spätzlis Rutabaga glacé Dés de poire « Belle-Hélène »	Minestrone Gâteau aux abricots Gruyère
<b>Jeudi 12</b>	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
<b>Vendredi 13</b>	Potage Crécy Filet de lieu en pâte à frire FAO61 Côtes de bettes en sauce Hirsotto de millet Boule de Berlin	Potage Gratin de myrtilles sur cake au citron Tilsit
<b>Samedi 14</b>	Potage aux légumes du marché Quiche lorraine CH Salade mélée Yogourt	Potage Cornettes sauce Napoli Salade
<b>Dimanche 15</b>	Crème de bolets <b>Servi au rez :</b> Fondué au fromage <b>Servi aux étages :</b> Rôti de volaille CH Galette de roesti Tomates cerises au four Tranche aux fruits	Potage Café complet Pain Yogourt
<b>Petit +</b>	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.