

Menus du 2 au 8 mars 2026

	 Midi	 Souper
Lundi 2	Crème de volaille Osso buco de porc glacé CH Gnocchi sautés Demi-tomate au four Mousse de limette	Potage Gaufre maison au nutella Chantilly Gruyère
Mardi 3	Crème de légumes Saucisse de veau grillée CH Pommes de terre rissolées Mélange de légumes Flan au chocolat épicé	Potage Gratin d'endives au jambon Ebly nature
Mercredi 4	Potage Léopold Lasagne all Forno CH Salade assortie Salade de kiwi	Potage Beignets aux pommes Crème au caramel Brie
Jeudi 5	Crème de poireau Tranche de porc charcutière CH Nouilles au curcuma Peperonata Crème moka	Potage Cervelas tzigane Salade Waldorf Petit suisse
Vendredi 6	Velouté de panais Filet de pangasius pané Dés de pommes de terre vapeur Chou chinois braisé Pavé au chocolat	Potage Semoule sucrée Demi-pêche Tête de moine
Samedi 7	Potage de carottes et lait de coco Emincé de foie sauté aux échalotes CH Cornettes à l'huile d'olive Pois mange-tout à l'ail Flan de vanille bourbon	Potage Trio de tortellini à la crème Salade
Dimanche 8	Potage de curry thaï Paupiette de bœuf braisée CH Polenta au parmesan Salsifis à la crème Baba au rhum	Potage Pancake aux pommes et cannelle Crème à la vanille Cantadou
Petit +	Roesti bernois, œuf au plat, salade Ou Clafoutis aux cerises, sauce anglaise, 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.