

Menus du 23 au 29 mars 2026

	 Midi	 Souper
Lundi 23	Potage aux 5 céréales Schüblig grillée CH Sauce aux oignons rouges Tagliatelles Gratin d'aubergines Duo de mousse au chocolat	Potage Délice au fromage Salade mêlée
Mardi 24	Crème de lentilles Brochette de lapin Parma BE Polenta au parmesan Brocoli à la vapeur Salade d'ananas à la menthe	Potage Tarte aux poires Gruyère
Mercredi 25	Potage à l'orge Plat bernois et ses viandes fumées CH Pommes de terre à la vapeur Blanc battu au coulis de fruits	Potage Cannelloni della nonna gratinés Salade
Jeudi 26	Potage à l'ail des ours Piccata de poulet CH Concassé de tomates Nouilles Jalousie aux abricots	Potage Clafoutis aux cerises Sauce vanille Tête de moine
Vendredi 27	Crème de légumes Filet de tilapia CN, sauce béarnaise Dés de pommes de terre Carotte Vichy Tartelette aux vermicelles	Potage Pizza façon Anita Salade
Samedi 28	Potage de carottes et lait de coco Steak de quasi de porc à l'ail noir CH Cornettes Romanesco à la vapeur Crème au caramel	Potage Quenelles farcies au séré Sauce anglaise
Dimanche 29	Velouté aux bolets Carbonnade de bœuf flamande CH Croquettes Symphonie de légumes Tranche de forêt noire glacée	Potage Assiette de charcuterie Torsade Yogourt aux fruits
Petit +	Asperges vertes, jambon, sauce hollandaise Ou Rissolle au séré, sauce anglaise, brie	

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.