


Menus du 13 au 19 avril 2026

	 Midi	 Souper
Lundi 13	Potage aux flocons d'avoine Emincé de poulet curry-coco CH Ebly Courgettes sautées Blanc manger et coulis aux fruits de la passion	Potage Penne au thon Salade
Mardi 14	Potage Dubarry Blanquette de veau à l'ancienne CH Riz sauvage Carottes en bâtonnets Coupe glacée / Boule de Berlin	Potage Gâteau aux pommes Chantilly Brie
Mercredi 15	Velouté à l'ail des ours Ragoût d'agneau à l'orientale CH Couscous Mélange de légumes Séré aux figes	Potage Asperges vertes Jambon Mousseline de mayonnaise
Jeudi 16	Potage de chou-blanc Hachis parmentier à la mode Clair Vully CH Salade mêlée Compote de poires caramélisées	Potage Croûte dorée Compote d'abricots tièdes Gruyère
Vendredi 17	Potage de légumes Filet de carrelet en croûte NL Hirsotto de millet Julienne de légumes Pavé à l'orange	Potage Œuf poché et galette de patates douces Salade
Samedi 18	Crème de céleri au curcuma Faux cordon-bleu CH Trio de cappelletti Brocoli vapeur Mousse aux abricots	Potage Tresse russe Crème vanille Caprice des Dieux
Dimanche 19	Velouté aux chanterelles Rôti vigneron au four CH Pommes de terre Gratin de salsifis safranés Cornet à la crème	Potage Assiette valaisanne Pain aux fruits Fromage
Petit +	Rissoles portugaises à la viande, salade, carottes cuites Ou Mini tarte à la rhubarbe, vacherin fribourgeois	

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.