



# Menus du 27 avril au 3 mai 2026

	 <b>Midi</b>	 <b>Souper</b>
<b>Lundi 27</b>	Potage d'oignons primeurs Sauté de bœuf forestier CH Polenta au mascarpone Gratin de chou-fleur Flan au chocolat pimenté	Potage Soufflé au fromage Doucette
<b>Mardi 28</b>	Potage de brocoli Nuggets de poulet CH Frites Duo de carottes Mousse Oreo	Potage Tarte à la rhubarbe Chantilly Brie
<b>Mercredi 29</b>	Potage de chou-fleur et lait de coco Steak de cou de porc de Salavaux CH Sauce charcutière Trio de penne Fenouil braisé au vinaigre balsamique Jalousie aux poires	Potage Roesti pick farci aux herbes Salade
<b>Jeudi 30</b>	Potage de branches de céleri Papet vaudois Saucisson vaudois Salade de fruits maison	Potage Délice aux pommes Crème anglaise Gruyère
<b>Vendredi 1<sup>er</sup></b>	Potage paysan Darne de saumon grillée Sauce béarnaise Riz pilaf Côtes de bettes en sauce Tartelette au vin cuit	Potage Œuf au plat sur toast Salade de carottes rouges
<b>Samedi 2</b>	Crème de courgettes Œuf en sauce CH Mousseline de pommes de terre Epinards à la crème Crème à la banane	Potage Birchermüesli maison Rocher à la noix de coco Gruyère
<b>Dimanche 3</b>	Bouillon Célestine Suprême de poulet à l'ananas CH Risotto au vin blanc Haricots au beurre Tiramisu aux fraises	Potage Croissants au jambon Salade de carottes cuites
<b>Petit +</b>	Côtelette de porc, frites, salade Ou Flamri à la semoule, compote de fraises, rhubarbe	

**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.