



Menus du 6 au 12 avril 2026

	 Midi	 Souper
Lundi 6	Potage printanier Escalope de dinde panée FR Frites Méli-mélo de légumes Flan au caramel	Potage Pommes en cage Gruyère
Mardi 7	Potage de légumes rosettes Ragoût de cuisse de lapin à la moutarde ancienne BEL Pennes Fenouil à la milanaise Mousse pralinée	Potage Croque-monsieur Salade de lentilles
Mercredi 8	Potage Saint-Germain Cou de porc à la suédoise CH Pommes country Chou-fleur sauce Mornay Crumble à la rhubarbe et à la fraise	Potage Dampfnudeln Crème anglaise Brie
Jeudi 9	Crème de chou-pomme Paella à la mode de Clair Vully CH Salade assortie Bananes façon Girardet	Potage Crevettes sautées à l'ail Nouilles Salade Waldorf
Vendredi 10	Potage de carottes et gingembre Filet de lieu jaune grillé NL Pommes de terre fondantes Laitue romaine braisée Crème au moka	Potage Semoule sucrée à la cannelle Demi-pêche Tilsit
Samedi 11	Potage de légumes Saucisse à rôtir à l'ail des ours CH Farfalles Ratatouille maison Crème aux abricots	Potage Croûte aux champignons Salade
Dimanche 12	Bouillon de bœuf à la brunoise de légumes Bœuf braisé CH Gratin dauphinois Choux de Bruxelles Tartelette aux fraises	Potage Petit gâteau de Pâques au riz Crème diplomate Duo de fromages
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.