


Menus du 11 au 17 mai 2026

	 Midi	 Souper
Lundi 11	Potage aux 5 céréales Rôti farci aux pruneaux CH Nouilles safranées Chou-pomme persillé Mousse au praliné	Potage Strudel aux poires et noisettes Crème au caramel
Mardi 12	Crème de brocoli Lard fumé, saucisson VD, wienerlis Chou-blanc et carottes Pommes de terre vapeur Fraises à la menthe	Potage Macaronis à la crème Salade
Mercredi 13	Velouté de céleri Coq au vin CH Gnocchi sautés Choux de Bruxelles Mousse aux fruits de la passion	Potage Riz au lait Compote de pruneaux Brie
Jeudi 14	Potage de carottes pimenté Saucisse à rôtir tessinoise CH Pâtes complètes Julienne de légumes Crème catalane	Potage Tomme panée Salade russe Salade verte
Vendredi 15	Potage de légumes Filet de carrelet foncé au four FAO27 Hirsotto de millet Brocoli aux amandes Boule de Berlin	Potage Beignets aux pommes Crème vanille Kiri
Samedi 16	Crème de poireau Tripes à la milanaise CH Pommes de terre vapeur Salade assortie Crème de jus de raisin	Potage Pennes au pesto et au parmesan Salade verte
Dimanche 17	Velouté de chanterelles Brochette de poulet épicé CH Croquettes de pommes de terre Pois croquants sués à l'ail Tranche à la mangue	Tresse arc-en-ciel Sauce au caramel Duo de fromages
Petit +	Asperges vertes, jambon cru, mousseline de mayonnaise Ou Omelette sucrée, sauce anglaise, Tête de Moine	

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.