



# Menus du 4 au 10 mai 2026

	 <b>Midi</b>	 <b>Souper</b>
<b>Lundi</b> <b>4</b>	Velouté à l'ail des ours Ragoût de porc aux bolets CH Spätzli Courgettes sautées Flan à la vanille bourbon	Potage Pancake Compote de fruits rouges Tilsit
<b>Mardi</b> <b>5</b>	Potage Léopold Brochette de lapin Parma BEL Polenta au parmesan Peperonata Salade de kiwis	Potage Vitello tonnato de dinde Pain aux céréales Salade
<b>Mercredi</b> <b>6</b>	Potage de légumes Lasagnes al Forno CH Salade assortie Pomme bâloise	Potage Clafoutis à la rhubarbe Crème anglaise Gruyère
<b>Jeudi</b> <b>7</b>	Crème de céleri au curcuma Fricandeaux de poulet CH Riz pilaf Petits pois et carottes Choux à la crème	Potage Pizza façon Anita Salade
<b>Vendredi</b> <b>8</b>	Potage aux légumes taillés Stick de poisson ALL Sauce tartare Pommes de terre fondantes Endives braisées Tourte de Linz	Potage Quenelle farcie à l'abricot Sauce à la vanille Brie
<b>Samedi</b> <b>9</b>	Potage Dubarry Chili con carne CH Riz Salade mêlée Pêche Melba	Potage Omelette au jambon Salade russe
<b>Dimanche</b> <b>10</b>	Velouté aux marrons Terrine sur lit de salade Filet mignon de porc CH Sauce aux morilles Pommes duchesses Méli-Mélo de légumes Tartelette à la fraise	Potage Rosbeef sauce tartare et frites Yogourt aux fruits
<b>Petit +</b>	Asperges, jambon cru, mousseline, 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.