

Menus du 20 au 26 juillet 2026

	 Midi	 Souper
Lundi 20	Velouté de volaille Emincé de poulet au curry CH Riz au jasmin Duo de courgettes sautées Mousse à la pistache	Potage Gaufre Compote de fruits Gruyère
Mardi 21	Crème de céleri Cou de porc au romarin CH Farfalle Brocoli à la vapeur Salade de bananes façon Girardet	Potage Œuf mimosa Salade de couscous Petit suisse
Mercredi 22	Potage paysan Hachis parmentier CH Salade mêlée Mousse aux abricots	Potage bâlois Gâteaux aux cerises Chantilly Tilsit
Jeudi 23	Crème de poireau Langue de bœuf CH, sauce aux câpres Riz sauvage Haricots sautés aux oignons rouges Salade de fruits	Potage Vitello tonnato de dinde Salade de pommes de terre Salade verte
Vendredi 24	Velouté de radis blanc Piccata de poisson (merlan) FAO27 Concassé de tomates Nouilles Salade Waldorf Tartelette au citron	Potage Beignets aux pommes Sauce à la vanille Brie
Samedi 25	Potage d'oignons primeurs Chili con carne CH Riz aux petits légumes Salade assortie Crème au caramel	Potage Roesti pick farcis aux fines herbes Salade
Dimanche 26	Velouté de chanterelles Tranche de porc panée CH, citron Croquettes de pommes de terre Côtes de bette en sauce Tranche au chocolat	Potage Croissants au jambon Salade de carottes cuites Cocktail de fruits
Petit +	Salade de tomates, mozzarella, basilic, pain Ou Bircher muesli de saison et gruyère	

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.