

Menus du 14 au 20 septembre 2026

	 Midi	 Souper
Lundi 14	Crème de céréales Emincé de veau zurichoise CH Penne au beurre Poireau en sauce Séré à la noix de coco	Potage Wienerli en chemise Salade verte
Mardi 15	Velouté de courgettes Joue de porc à la moutarde CH Pommes de terre grenailles rôties Bâtonnets de colraves au thym Salade bananes et fruits de la passion	Potage Omelette sucrée Sauce vanille Gruyère
Mercredi 16	Potage de chou-blanc Cuchaule avec moutarde de bénichon Jambon à l'os, saucisson Chou-blanc, carottes, pommes de terre Poire à botzi Meringue et crème double	Potage Gratin de cornettes et crevettes Salade
Jeudi 17	Potage Léopold Langue de bœuf, sauce câpres CH Riz sauvage Haricots à la vapeur Soleil d'Hawaï	Potage Croûtes dorées Compote de pruneaux Brie
Vendredi 18	Potage Saint-Germain Filets de perche en pâte à frire ALL Pommes de terre vapeur Epinards à l'échalotte Boule de Berlin	Potage Ramequin au fromage Salade
Samedi 19	Potage de légumes du marché Rôti haché grand-mère CH Trio de penne Ratatouille Flan au caramel	Potage Semoule sucrée Compote de mirabelles Brie
Dimanche 20	Velouté de champignons des bois Civet de sanglier CH Spätzli, garniture de chasse Chou-rouge braisé Coupe vermicelles	Potage Assiette de charcuterie Pain aux noix Petit suisse
Petit +	Beignets de morue, salade Ou Clafoutis aux pruneaux, sauce à la vanille, 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.