

Menus du 21 au 27 septembre 2026

	 Midi	 Souper
Lundi 21	Velouté aux orties Filet de porc à la neuchâteloise CH Pommes de terre country Dés de chou-pomme persillés Mousse à l'abricot	Potage Tarte aux pruneaux Gruyère
Mardi 22	Potage à la courge Ragoût de porc aux olives CH Cornettes au beurre Courgettes sautées Flan de semoule au coulis de fruits rouges	Potage Strudel aux légumes Sauce à la crème Salade de racines rouges
Mercredi 23	Crème de carottes au lait coco Saucisse à rôtir CH, sauce échalotes Roesti bernois Concombres à l'aneth Salade de fruits de saison	Potage Crêpes farcies façon normande Chantilly
Jeudi 24	Potage de légumes taillés Emincé de bœuf Stroganoff CH Polenta au parmesan Carottes jaunes glacées Mousse à la mangue	Potage Penne au thon Salade
Vendredi 25	Crème de panais Filet de merlu à la vapeur DK Sauce safranée Côtes de bettes gratinées Pommes de terre vapeur Flan à la vanille bourbon	Potage Gaufres au chocolat Chantilly Duo de fromages
Samedi 25	Potage de céleri branches Lasagne aux légumes CH Salade assortie Yogourt grec aux fruits	Potage Croute Hawaiï Salade Waldorf
Dimanche 26	Velouté de chanterelles Suprême de poulet CH Sauce aux champignons Pommes marquise Méli-mélo de légumes Cheese cake à la mangue	Potage Bircher muesli Muffin au chocolat blanc et framboises Gruyère
Petit +	Rissoles à la viande, salade Où Flamri aux pruneaux, sauce à la cannelle, Babybel	

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.