

Menus du 28 septembre au 4 octobre 2026

	 Midi	 Souper
Lundi 28	Potage de printemps Ragoût de bœuf au vin CH Pâtes complètes Trio de légumes en rosettes Mousse Oreo	Potage Omelette au jambon Salade russe et verte
Mardi 29	Crème de panais Tranche de porc panée CH Risotto à la courge Rouelles d'aubergines parisiennes Salade de kiwi et raisin	Potage Rissoles au séré Sauce chocolat Cantadou
Mercredi 30	Potage Crécy Blanquette de veau à l'ancienne CH Purée de pommes de terre Haricots au beurre Mousse de pomme verte	Potage Tortellini à la crème et brunoise de légumes Salade Cocktail de fruits
Jeudi 1^{er}	Potage bâlois Papet vaudois Saucisse au chou et au foie CH Chou à la crème	Potage Beignets à la banane Sauce anglaise Brie
Vendredi 2	Velouté de brocoli Poisson à l'italienne FA024 Hirsotto de millet Laitue braisée Biscuit roulé aux marrons	Potage Endives au jambon Ebly Salade
Samedi 3	Potage de légumes du marché Sauté d'agneau à l'orientale NZ Couscous aux raisins secs Mélange de légumes asiatiques Crème de jus de raisins	Potage Cannelloni gratinés Salade verte
Dimanche 4	Consommé avec julienne Paupiette de bœuf braisée CH Galette de rösti Salsifis persillés Omelette norvégienne	Potage Jalousie aux poires (jambon, fromage raclette, poire) Salade
Petit +	Rissoles à la viande, salade Ou 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.