

Menus du 7 au 13 septembre 2026

	 Midi	 Souper
Lundi 7	Potage à l'orge Emincé de poulet au curry CH Riz Mélange de légumes d'été Raisin Chasselas du Vully	Potage Croûte forestière Salade Petit suisse
Mardi 8	Potage de chou-blanc Tendrons de veau braisés CH Spätzli au séré Fenouil Pavé au citron	Potage Soupe de chalet Gâteau aux poires Chantilly Gruyère
Mercredi 9	Potage Dubarry Brochette de lapin Parma BEL Polenta au mascarpone Aubergines sautées à l'huile d'olive Crumble aux pruneaux	Potage Rouleau de printemps Nouilles chinoises Salade
Jeudi 10	Crème de céleri au curcuma Haut de cuisse de poulet grillé CH Frites Carottes glacées Mousse aux fraises	Potage Clafoutis aux abricots Crème à la vanille Brie
Vendredi 11	Potage de légumes Filet de saumon au four CH Sauce hollandaise Risotto Brocoli à la vapeur Tartelette au citron	Potage Croissants au jambon Salade
Samedi 12	Potage à la courge Faux cordon bleu CH Trio de cappelletti Chou-fleur sauce Mornay Crème à la banane	Potage Beignets aux pommes Sauce anglaise Tilsit
Dimanche 13	Bouillon de bœuf Bœuf braisé au vin rouge CH Gratin dauphinois Choux de Bruxelles Tranche aux fruits	Potage Pizza façon Anita Salade
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.