

Menus du 12 au 18 octobre 2026

	 Midi	 Souper
Lundi 12	Velouté de volaille Emincé de porc aux olives vertes CH Trio de cappelletti Fenouil à la milanaise Crème brûlée	Potage Soufflé au fromage Salade
Mardi 13	Potage de chou-blanc Tranche de poulet panée CH Croquettes de rösti Peperonata Compote de pruneaux et cannelle	Potage Pancakes à la banane Crème à la banane Tête de moine
Mercredi 14	Crème de céleri au curcuma Plat bernois (carré de porc fumé, lard, wienerli) CH Pommes de terre vapeur Pavé au chocolat	Potage Macaroni de chalet Salade
Jeudi 15	Crème de chou-fleur Servi au rez : Raclette party Servi aux étages : Tortellini aux légumes et à la crème CH Salade assortie Salade de fruits	Potage Clafoutis aux cerises Sauce vanille Brie
Vendredi 16	Potage de légumes taillés Filets de perche meunière RUS Pommes de terre vapeur Carottes glacées Tartelette au vin cuit	Potage Duo de canapés Salade russe Petit suisse
Samedi 17	Velouté au cerfeuil Saucisse de veau grillée CH Sauce aux oignons rouges Tagliatelle verdi, Rutabaga persillé Crème diplomate	Potage Pomme en cage Sauce caramel Gruyère
Dimanche 18	Crème d'oignons primeurs Cou de porc CH, sauce aux bolets Pommes de terre rissolées Jardinière de légumes Mille-feuille maison	Potage Œuf au plat sur galette de rösti Salade
Petit +	Tripes à la milanaise, pommes de terre vapeur, salade Ou Mini tarte à la courge, chantilly, 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.