

Menus du 19 au 25 octobre 2026

	 Midi	 Souper
Lundi 19	Potage aux 5 céréales Emincé de bœuf forestier CH Trio de penne Rosettes de romanesco Mousse au praliné	Potage Délice au fromage Salade de haricots verts
Mardi 20	Potage de légumes Osso buco de porc glacé CH Gnocchis sautés Chou-pomme au curcuma Gratin d'ananas et noix de coco	Potage Dampfnudeln Sauce caramel Gruyère
Mercredi 21	Crème de carottes et gingembre Brochette de lapin parma BEL Polenta crémeuse Chou-fleur, sauce Mornay Salade d'agrumes	Potage Pizza façon Anita Salade Petit suisse
Jeudi 22	Velouté de panais Hachis parmentier à la mode Clair Vully CH Salade mêlée Blanc manger, coulis de fruits rouges	Potage Riz au lait Compote de mirabelles Brie
Vendredi 23	Crème de brocoli Filet de dorade grillée GR Pommes de terre nature Epinards en branche à l'ail Biscuit roulé à la confiture	Potage Cervelas tzigane Salade
Samedi 24	Potage Léopold Quiche lorraine CH Salade de racine rouge Séré aux figes	Potage Strudel aux pommes Crème anglaise Tilsit
Dimanche 25	Bouillon de bœuf aux vermicelles Pot-au-feu royal avec ses légumes CH Sauce au curry et à l'ail Tiramisu	Potage Assiette garnie Pain aux fruits Yogourt mocca
Petit +	Boudin à la crème, cornettes, compote de pommes Ou Gaufres, compote de poires caramélisées, brie	

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.