

Menus du 26 octobre au 1^{er} novembre 2026

	 Midi	 Souper
Lundi 26	Potage de printemps Goulache hongroise CH Farfalles Courgettes provençales Mousse à la pistache	Potage Croûte au fromage Salade Waldorf
Mardi 27	Potage Saint-Germain Choucroute garnie avec ses viandes fumées CH Pommes de terre vapeur Muffin chocolat blanc et framboises	Potage Tarte à la courge Chantilly Gruyère
Mercredi 28	Potage de racine de persil Coq au vin CH Nouilles Chou-rouge braisé Coupe de glace	Potage Rösti Pick au séré et aux herbes Salade de quinoa
Jeudi 29	Crème de poireau Paella à la mode Clair Vully CH Salade assortie Macédoine d'ananas frais	Potage Clafoutis aux poires Sauce caramel Brie
Vendredi 30	Potage de légumes du marché Piccata de poisson VIET Pommes de terre fondantes Pois mange-tout Tartelette à l'orange	Potage Croque-monsieur Salade russe
Samedi 31	Crème de céleri et lait de coco Emincé de poulet au curry CH Riz au jasmin Macédoine de légumes Yogourt aux fruits	Potage Délice aux champignons Salade de carottes cuites
Dimanche 1er	Velouté de chanterelles Brochette de porc marinée CH Croquettes de pommes de terre Haricots coco Cornet à la crème	Potage Beignet aux pommes Crème vanille Tête de moine
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.