

Menus du 5 au 11 octobre 2026

	 Midi	 Souper
Lundi 5	Potage de lentilles Piccata de poulet milanaise CH Nouilles Salade mêlée Flan au chocolat épicé	Potage Couronne de semoule et raisins secs Sauce anglaise Tilsit
Mardi 6	Potage Dubarry Civet de cerf NZ Spätzlis, garniture de chasse Choux de Bruxelles braisés Tartelette aux vermicelles	Potage Rösti pizza à la mode de Clair Vully Salade
Mercredi 7	Crème de courgettes Rôti de dinde farci à l'échalote FR Ebly au lait de coco Rosettes de brocoli aux amandes Compote de pommes meringuée	Potage Tarte aux pruneaux Chantilly Duo de fromage
Jeudi 8	Potage à la courge Chicken nuggets FR Frites Petits pois et carottes Duo de mousse au chocolat	Potage Vol-au-vent Sauce forestière Salade
Vendredi 9	Soupe de poireau taillé Truite rose grillée FR, sauce au citron Dés de pommes de terre Céleri à la ciboulette Douceur suisse aux carottes	Potage Tomme panée Salade de lentilles et verte
Samedi 10	Potage parmentier Œuf en sauce CH, sauce safranée Riz Epinards à la crème Blanc battu aux fruits de la passion	Potage Cornettes à la sauce carbonara Salade
Dimanche 11	Velouté de champignons Médallions de filet mignon de porc CH Sauce aux morilles Gratin dauphinois Fagots de haricots Panna cotta arc-en-ciel	Potage Croûte dorée Compote de poires caramélisées Gruyère
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.