Menus du 2 au 8 novembre 2026

	Midi	Souper
Lundi 2	Potage aux 5 céréales Emincé de veau à la zurichoise CH Cornettes Symphonie de légumes Mousse aux abricots	Potage Penne au thon Salade
Mardi 3	Velouté de marrons Civet de cerf NZ Spätzlis Choux de Bruxelles braisés Meringue, crème double de gruyère	Potage Tresse arc-en-ciel Sauce au chocolat Brie
Mercredi 4	Potage à la courge Tranche de porc valaisanne CH Pommes de terre country Ratatouille Mousse aux fraises	Potage Rouleaux de printemps Sauce aigre douce Nouilles chinoises
Jeudi 5	Crème de chou-fleur et lait de coco Langue de bœuf CH, sauce câpres Riz sauvage Duo de haricots Eclair au chocolat	Potage Gâteau aux pommes Chantilly Tilsit
Vendredi 6	Potage parmentier Filet de claresse meunière HO Pommes de terre nature Côtes de bettes en sauce Crème moka	Potage Saucisson en croûte Salade verte et aux pois chiche
Samedi 7	Crème de carottes Chili con carne CH Riz aux petits légumes Salade mêlée Flan au caramel	Potage Girasoli à la courge Salade
Dimanche 8	Bouillon de bœuf au porto Rôti de bœuf braisé CH Mousseline de pommes de terre Carottes glacées Natas	Potage Birchermuesli de saison Pavé à l'orange Duo de fromage
Petit +	Vol-au-vent de roesti, sauce aux champignons, salade Ou Pain perdu aux pommes, sauce anglaise, 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.