Menus du 9 au 15 novembre 2026

	Midi	Souper
Lundi 9	Potage de lentilles Emincé de porc aux bolets CH Trio de penne Gratin de chou-fleur Mousse façon Alexandra	Potage Saucisse de vienne à la moutarde en chemise Salade russe et salade verte
Mardi 10	Velouté de brocoli Filet de porc au romarin CH Frites Duo de courgettes Salade de mangue	Potage Cinnamon rolls à la cannelle Crème anglaise Gruyère
Mercredi 11	Potage Léopold Sauté de cuisse de lapin à la crème BEL Polenta à la moutarde Demi-tomate au four Tourte de Linz	Potage Mezzelune farcies aux champignons Salade de racine rouge
Jeudi 12	Potage à la courge Spaghetti à la sauce bolognaise CH Parmesan Salade mêlée Gobelet de glace	Potage Croûte dorée Compote de mirabelles Brie
Vendredi 13	Crème de céleri Saumon grillé HO, sauce hollandaise Pommes de terre fondantes Rosettes de brocoli Poire pochée au vin rouge	Potage Rissoles à la viande Salade
Samedi 14	Potage de panais et curcuma Emincé de foie, sauce à l'échalote CH Tagliatelle Chou-rouge braisé Crème de jus de pomme	Potage Riz au lait Demi-pêche Tilsit
Dimanche 15	Crème de maïs ***Servi au rez :*** Fondue au fromage Sorbet au citron ***Servi aux étages :*** Blanc de poulet CH, sauce à la crème Risotto - Méli-mélo de légumes Tranche aux fruits	Potage Omelette au jambon Salade Petit suisse
Petit +	Vol-au-vent de rœsti, 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.