



MENUS DE LA SEMAINE DU 2 AU 8 MARS 2026

	MIDI	SOIR
Lundi 2	Potage ** Coq au vin ⁽¹⁾ Spatzli Chou-rouge ** Cornet feuilleté	Crème de légumes ** Risotto aux bolets Salade panachée
Mardi 3	Potage ** Bœuf bouilli et ses légumes ⁽¹⁾ Pommes nature ** Mousse ovomaltine	Potage bonne-femme ** Croûte dorée Compote de pommes
Mercredi 4	Potage ** Rôti vigneron ⁽¹⁾ Pommes Château Laitue braisée ** Tarte aux noisettes	Potage à la semoule ** Omelette aux fines herbes Salade mêlée
Jeudi 5	Potage ** Emincé de bœuf stroganoff ⁽¹⁾ Pâtes au beurre Carottes glacées ** Crème à l'orange	Consommé brunoise ** Rouleau de roesti Salade mêlée
Vendredi 6	Potage ** Dorade au vin blanc ⁽²⁾ Riz créole Fenouil ** Banane au citron vert	Crème dubarry ** Ravioli à l'ancienne Salade
Samedi 7	Potage ** Tripes milanaïses ⁽¹⁾ Pommes nature ou Vol-au-vent Salade ** Crumble aux pruneaux	Potage au pain grillé *** Gnocchi romaine sauce champignons
Dimanche 8	Potage ** Jambon au miel, saucisson ⁽¹⁾ Gratin dauphinois Haricots ** Mille-feuille	Crème d'asperges ** Plat froid

Provenance des viandes : ⁽¹⁾ Suisse, ⁽²⁾ Turquie

Pain : Suisse

Tous les soirs : en supplément, buffet à choix