



MENUS DE LA SEMAINE DU 30 MARS AU 5 AVRIL 2026

	MIDI	SOIR
Lundi 30	Potage ** Rôti suédois ⁽¹⁾ Pâtes au beurre Fenouil ** Salade de cerises	Crème de légumes ** Tagliatelle forestière Salade verte
Mardi 31	Potage ** Fricadelle de veau et de porc ⁽¹⁾ Pommes rissolées Laitue aux lardons ** Feuilleté abricots	Potage bonne-femme ** Croûtes dorées Compote de pommes
Mercredi 1er	Potage ** Piccata milanaise ⁽²⁾ Nouilles Brocoli ** Banane au citron vert	Consommé Célestine ** Risotto au safran Salade mêlée
Jeudi 2	Potage ** Rôti de veau farci ⁽¹⁾ Frites Haricots ** Tarte aux noisettes	Crème de tomates ** Omelette au fromage Salade panachée
Vendredi 3	Potage ** Filet de colin aux fines herbes ⁽³⁾ Riz créole Epinards ** Mousse ovomaltine	Potage cressy ** Gratin de chou-fleur Salade
Samedi 4	Potage ** Schübling grillé sauce moutarde ⁽¹⁾ Roesti Chou rouge ** Bircher	Velouté à l'ail d'ours *** Boulettes de légumes à la tomate Salade
Dimanche 5 Pâques Fr. 35. --	Quiche aux asperges ** Consommé julienne ** Filet d'agneau à la provençale ⁽⁴⁾ Gratin dauphinois Duo de légumes ** Coupe printanière	Crème de bolets ** Plat froid

Provenance des viandes : ⁽¹⁾ Suisse, ⁽²⁾ France, ⁽³⁾ Alaska, ⁽⁴⁾ Irlande

Pain : Suisse

Tous les soirs : en supplément, buffet à choix