



## MENUS DE LA SEMAINE DU 4 AU 10 MAI 2026

|   | <b>MIDI</b>   | <b>SOIR</b>   |
|---|---|---|
| <b>Lundi</b><br><b>4</b>  | Potage<br>**<br>Blanquette de veau à l'ancienne <sup>(1)</sup><br>Riz créole<br>Carottes glacées<br>**<br>Tarte aux abricots  | Crème de légumes<br>**<br>Pâtes farcies à l'ail d'ours<br>Salade            |
| <b>Mardi</b><br><b>5</b>  | Potage<br>**<br>Cuisse de poulet rôtie <sup>(1)</sup><br>Pommes rissolées<br>Poireau à la crème<br>**<br>Coupe aux fraises  | Soupe aux fèves<br>**<br>Pain aux œufs<br>Salade verte                      |
| <b>Mercredi</b><br><b>6</b>   | Potage<br>**<br>Fricadelle veau et porc <sup>(1)</sup><br>Cornettes au beurre<br>Haricots<br>**<br>Crème à la rhubarbe  | Consommé Célestine<br>**<br>Risotto aux bolets<br>Salade mêlée              |
| <b>Jeudi</b><br><b>7</b>  | Potage<br>**<br>Emincé de bœuf stroganoff <sup>(1)</sup><br>Frites<br>Chou-fleur<br>**<br>Mousse de séré aux fruits   | Potage cultivateur<br>**<br>Asperges sauce hollandaise<br>Jambon            |
| <b>Vendredi</b><br><b>8</b>   | Potage<br>**<br>Sandre au safran <sup>(2)</sup><br>Pommes persillées<br>Fenouil<br>**<br>Flan caramel   | Crème Dubarry<br>**<br>Soufflé à la vanille<br>Compote de fruits            |
| <b>Samedi</b><br><b>9</b>   | Potage<br>**<br>Croûtes aux champignons <sup>(1)</sup><br>Salade mêlée<br>**<br>Diplomate au kirch  | Potage parmentier<br>***<br>Roesti, œuf au plat<br>Salade de racines rouges |
| <b>Dimanche</b><br><b>10</b><br><i>Fêtes des mères</i><br><i>Fr. 35. --</i> | Salade gourmande<br>**<br>Consommé brunoise<br>**<br>Filet mignon de porc aux tomates séchées <sup>(1)</sup><br>Gratin dauphinois<br>Duo de légumes<br>**<br>Tartelette aux fraises | Crème d'asperges<br>**<br>Pommes en robe des champs<br>Choix de fromages    |

Provenance des viandes : <sup>(1)</sup> Suisse, <sup>(2)</sup> Estonie

Pain : Suisse

Tous les soirs : en supplément, buffet à choix