



MENUS DE LA SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 5 OCTOBRE 2025

	MIDI	SOIR
Lundi 29	Potage ** Blanquette de veau à l'ancienne ⁽¹⁾ Riz créole Carottes glacées ** Crème au jus de pommes	Crème de ** Quiche champignons vacherin Salade
Mardi 30	Potage ** Spaghetti bolognaise ⁽¹⁾ Salade mêlée ** Mousse ovomaltine	Potage parmentier ** Croûte dorée Compote de pommes
Mercredi 1er	Potage ** Jambon au miel, saucisson ⁽¹⁾ Gratin dauphinois Haricots ** Banane au citron vert	Consommé Célestine ** Ramequin au fromage Salade verte
Jeudi 2	Potage ** Filet de porc à la moutarde ⁽¹⁾ Pommes fondantes Chou pomme ** Cornet feuilleté	Crème de légumes ** Surprise du four Salade de racines rouges
Vendredi 3	Potage ** Sandre au safran ⁽³⁾ Pommes persillées Tomate ** Mousse de séré aux fruits	Potage cultivateur ** Pennette courgette, chorizo Salade verte
Samedi 4	Potage ** Risotto tessinois ⁽¹⁾ Salade mêlée ** Tarte au vin cuit	Crème de céréales *** Poireaux au jambon Salade panachée
Dimanche 5	Potage ** Rôti de dinde aux cornes d'abondances ⁽²⁾ Frites Ratatouille ** Coupe glacée	Potage bâlois ** Plat froid

Provenance des viandes : ⁽¹⁾ Suisse, ⁽²⁾ France, ⁽³⁾ Estonie

/ Pain : Suisse

Tous les soirs : en supplément, buffet à choix