



SEMAINE DU 2 AU 8 FÉVRIER 2026

| | |
|--|---|
| Suisse | LUNDI 2 FÉVRIER |
| POTAGE DE COURGETTES RÔTI DE PORC AUX ÉCHALOTTES ET AUX CÈPES *POMMES DAUPHINES CHOUX DE BRUXELLES CRÈPE MAISON SUCRÉE |  SOUPE À LA COURGE OMELETTE AU FROMAGE CORNETTES AU BEURRE SALADE DE RAMPONS ET BETTERAVES CLÉMENTINE |
| Atlantique Nord-Est | MARDI 3 FÉVRIER |
| VELOUTÉ DE POIREAUX FILET DE LIEU NOIR À L'OSEILLE PURÉE AU CÉLERI BOULE MÉLI-MÉLO DE CHAMPIGNONS *COUPE DE GLACES ASSORTIES ET SON BRICELET |  CRÈME DE CAROTTES CURRY-COCO *FEUILLETÉ MORNAY SALADE ICEBERG ET CONCOMBRE ABRICOTS POCHÉS |
| Suisse | MERCREDI 4 FÉVRIER |
| SOUPE DE LÉGUMES LASAGNES DE BŒUF MAISON RAVIER DE CRUDITÉS SALADE DE FRUITS |  POTAGE AUX CÉRÉALES MOUSSE DE RUTABAGA ET CAROTTES JAUNES, SAUCE POULETTE SALADE LENTILLES OIGNONS ROUGES *STRUDEL AUX POMMES |
| Suisse | JEUDI 5 FÉVRIER |
| <i>Menu au restaurant :</i> ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE RACLETTE ANANAS AU KIRSCH <i>Menu dans les étages et les collaborateurs :</i> SPAGHETTIS BOLOGNAISE RAVIER DE CRUDITÉS ANANAS AU KIRSCH |  VELOURS AU POTIMARRON POMMES BOULANGÈRES ROSETTE SALADE FEUILLES DE CHÊNE *FROMAGE BLANC AU MIEL |
| Océan Indien Ouest, Turquie, Atl. Sud Oriental et Nord-Est | VENDREDI 6 FÉVRIER |
| POTAGE AUX CHÂTAIGNES BLANQUETTE DE THON ET POISSONS RIZ PILAF CHOU FRISÉ VERT ÉTUVESTÉ AU BEURRE PANNA COTTA AU SIROP D'ÉRABLE |  CRÈME DE TOPINAMBOUR *TARTE COURGE ET FROMAGE SALADE VERTE ET CAROTTES RÂPÉES BANANE |
| Suisse | SAMEDI 7 FÉVRIER |
| VELOUTÉ D'ASPERGES VERTES SCHUBLING, SAUCE MOUTARDE ROSTIS PERSILLÉS ENDIVES MEUNIÈRES *DESSERT GLACÉ |  POTAGE BUTTERNUT GRATIN MARAÎCHER ET DÉS DE JAMBON SALADE BATAVIA ET MAÏS COMPOTE POMME-BANANE |
| Suisse, Irlande | DIMANCHE 8 FÉVRIER |
| SALADE BISTROT SAUTÉ D'AGNEAU AU ROMARIN FLAGEOLETS DUO DE CAROTTES *ÉCLAIR AU CHOCOLAT |  CRÈME DE CRESSION AGNOLOTTIS VERTS DE CHEZ ROBERTO FARCISS AUX LÉGUMES DE SAISON SAUCE NAPOLITAINE SALADE MÉLÉE ET TRÉVISE YAOURT AUX FRUITS |

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.

Nous recourons à des fonds, bouillons industriels et vinaigrettes ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison.

Nos viennoiseries et nos pains servis dans notre EMS sont d'origine Suisse.