

Menus du 17.11.2025 au 23.11.2025

Menus de la semaine



	Menu de midi	Menu du soir
Lundi	Potage du jour *** Nuggets Végétariens Pommes de terre persillées Carottes au Cumin *** Panna Cotta	Croûte au Fromage Salade de carottes à l´orange *** Raisin
Mardi	Potage du jour *** Pavé de Saumon au four Risotto crémeux Méli-mélo de légumes *** Mousse au Chocolat*	Hachis Parmentier des 4 Marronniers Méli-mélo de légumes *** Séré au Miel
Mercredi	Potage du jour *** Sélection des Bouchers Frites de patates douces Haricots verts à l'ail *** Crème Vanille	Assiette de viandes froides Salade Taboulé *** Yoghourt aux fruits
Jeudi	Potage du jour *** Lasagne de Légumes Céleri Rémoulade *** Salade de fruits à la Menthe	Ravioli au Fromage Coulis de tomates Salade Macédoine *** Délice Passion
Vendredi	Potage du jour *** Tranche de Porc panée Riz Pilaf Brocolis aux amandes *** Crème Pistache	Crème de légumes *** Strudel aux Pommes, sauce Vanille *** Gruyère
Samedi	Potage du jour *** Endives au Jambon gratinées Cornettes au beurre Salade mêlée *** Tartelette* au Citron	Croustillant de tomates-mozzarella Salade de Betteraves *** Crémeux aux Châtaignes
Dimanche	Potage du jour *** Emincé de Boeuf Bourguignonne Polenta fine Coeurs d'artichauts Provençale *** Muffin Ovomaltine*	Croûtes aux Champignons Salade verte *** Mousse aux Fruits

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » (https://labelfaitmaison.ch) établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH

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