



**Menus du 23.06.2025 au 29.06.2025**  
Menus de la semaine



	Menu de midi	Menu du soir
<b>Lundi</b>	Potage du jour *** Burger Crispy végétarien Légumes épicés Couscous *** Crème* Brûlée	Tagliatelle aux deux Saumons Sauce à l'Oseille Salade panachée *** Petit pot Pêche-Abricot
<b>Mardi</b>	Potage du jour *** Emincé de Porc au curry Riz Thaï Julienne de légumes *** Mousse aux deux Chocolats*	Soupe de légumes *** Tarte aux pruneaux *** Assortiment de Fromages
<b>Mercredi</b>	Potage du jour *** Piccata Milanaise Spaghetti et sauce tomate Salade de carottes *** Douceur à la Pistache*	Spätzli rissolés aux légumes Salade feuille de Chêne *** Yoghourt aux fruits
<b>Jeudi</b>	Potage du jour *** Filet de Cabillaud royal Pommes de terre fondantes Epinards à l'ail *** Baba* au Rhum	Pavé de maïs Ratatouille Provençale *** Nectarine
<b>Vendredi</b>	Potage du jour *** Medaglioni à la Ricotta et citron Sauce crème à la ciboulette Salade de tomates et oignons *** Cake à la Banane	Hachis Parmentier Salade de betteraves *** Mousse Passion*
<b>Samedi</b>	Potage du jour *** Pizza des 4 Marronniers Salade panachée *** Salade de Pastèque	Terrine des Bouchers Salade Coleslaw *** Ananas au Basilic
<b>Dimanche</b>	Potage du jour *** Filet de Canette au miel Pommes croquettes Pois mange-tout aux échalotes *** Brownies	Velouté de légumes *** Quenelles de semoule de fruits* Sauce Vanille *** Tomme de Ballaigues

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.

En cas d'allergies ou intolérances, veuillez en informer un membre de notre personnel.