

MENU du 14 septembre 2026 au 20 septembre 2026

Date	Dîner	Collation	Souper
Lundi 14.09.2026	Potage Garbure, Salade de maïs Saucisse à rôtir de porc Cornettes, Céleri en cubes Cornet à la crème	Cake	Potage du soir Salade Croûte aux champignons
Mardi 15.09.2026	Soupe aux oignons, Salade verte Ragoût de bœuf au paprika Gnocchi Romaine, Courgettes sautées Séré aux framboises	Fruits de saison	Potage du soir Salade Quiche aux épinards et lardons
Mercredi 16.09.2026	Bouillon aux croûtons, Salade de tomate Bouilli de bœuf garni Pommes nature Crème chocolat	Glaces	Potage du soir Crêpes à la confiture
Jeudi 17.09.2026	Potage aux pois verts, Salade feuilles de chêne Alpen Macaroni Compote de fruit	Mini boules de Berlin	Potage du soir Salade russe Œufs brouillés aux légumes
Vendredi 18.09.2026	Potage paysanne, Salade verte Egglefin sauce à l'aneth Pommes persillées, Choux-fleurs Gâteau aux myrtilles	Smoothie	Potage du soir Salades variées Terrine maison
Samedi 19.09.2026	Potage Bâlois, Salade pain de sucre Carbonnade de bœuf Orge au bouillon, Fondue de poireaux Mousse stracciatella	Biscuits	Potage du soir Salade Pommes de terre ronde Plat de fromages
Dimanche 20.09.2026	Crème de carottes, Salade d'endives garnie Jambon à l'os Gratin dauphinois, Jardinière primeur Parfait à l'Absinthe	Corbeille De fruits	Potage du soir Tarte aux mûres

Plateau de fromages, yogourts, desserts lactés et corbeille de fruits

Midi et Soir

Provenance : Viande Suisse Poisson Islande Pain et produits de pâtisserie Suisse

Renseignements sur les allergènes : la composition de nos menus peut être obtenue auprès des cuisiniers