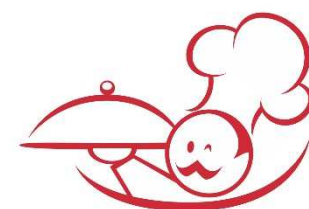


Menus

Semaine du 6 avril au 12 avril 2026

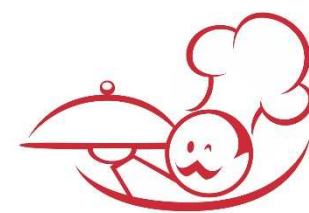
Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 6	Potage aux champignons **** Filet de bœuf aux trois poivres Riz créole Poêlée de légumes du marché *** Pavé truffé	Gnocchi piémontaise sauce tomate Salade du marché **** Crème brûlée
Mardi 7	Crème de maïs **** Entrecôte de cheval beurre au vin rouge Pommes rissolées Carottes glacées **** Séré au café	Œufs brouillés Coulis de poivrons Pain aux maïs Crudités variées *** Salade de fruits frais
Mercredi 8	Crème de chou-fleur **** Rôti de veau sauce à l'ail des ours Macaroni au beurre Tomates au four **** Fraises	Tomme poêlée Coulis de pommes au miel Roesti Salade verte et carottes **** Compote d'abricots
Jeudi 9	Potage aux fines herbes **** Sauté de porc à la moutarde Spaetzli Jardinière de légumes **** Fruit du marché	Strudel aux pommes Crème vanille **** Crème de yaourt aux fruits
Vendredi 10	Crème de légumes **** Dos de cabillaud en croûte d'herbes Risotto Duo d'asperges **** Mousse aux fraises	Assiette froide garnie Pain aux céréales Salade mêlée **** Crêpe aux pommes
Samedi 11	Velouté de courge **** Poulet rôti au citron Pommes château Bouquet de brocoli **** Salade de fruits frais	Gratin de pâtes aux champignons Crudités variées **** Fruit du marché
Dimanche 12	Potage du jour **** Emincé d'agneau au romarin Polenta aux tomates séchées Bouquetière de légumes **** Délice au chocolat	Café complet Pain du jour *** Fruit du marché



Menus

Semaine du 13 avril au 19 avril 2026

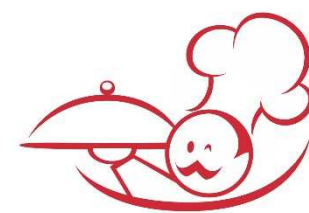
Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 13	Crème de céleri **** Saltimbocca de porc Risotto safrané Courgettes étuvées *** Crème brûlée	Œufs durs sauce crème aux petits légumes Pain aux céréales Epinards en feuilles **** Poire pochée au cassis
Mardi 14	Crème de carottes **** Ravioli pesto à l'ail des ours Salade du marché **** Cake au citron	Choix de fromages Pommes en robe Salade de betteraves rouges *** Fruit du marché
Mercredi 15	Potage printanier **** Emincé de volaille à l'estragon Nouillettes Ratatouille niçoise **** Séré aux fruits des bois	Quiche aux légumes Salade mêlée **** Fruit du marché
Jeudi 16	Velouté de cerfeuil **** Gambas sautées au curry et lait de coco Riz créole Légumes à l'orientale **** Crème vanille et chocolat	Assiette de pastrami garnie sauce tartare Pommes chips Salade composée **** Feuilleté aux pommes
Vendredi 17	Crème de tomates **** Sauté de veau aux asperges Pommes mousseline Carottes glacées **** Fraises	Jambon à l'os garni Salade de pâtes Salade printanière **** Ananas garni
Samedi 18	Potage au cresson **** Tomate farcie, coulis de légumes Pommes duchesses **** Blanc battu aux fruits	Crêpes à la confiture Salades assorties **** Fruit du marché
Dimanche 19	Potage du jour **** Emincé de canard au poivre vert Nouillettes Romanesco **** Eclair au café	Assiette valaisanne Pain aux céréales Salade de jeunes pousses *** Bircher



Menus

Semaine du 20 avril au 26 avril 2026

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 20	Potage à l'ail des ours **** Emincé de bœuf stroganoff Pommes mousseline Epinards à l'italienne *** Crème renversée au caramel	Spaghetti crème au pesto Salade verte et radis **** Fruit du marché
Mardi 21	Potage bâlois **** Doré austral aux crevettes Pommes nature Asperges vertes **** Séré au chocolat	Beignets aux pommes Sauce vanille Salade mêlée *** Compote d'abricots
Mercredi 22	Potage du jour **** Sauté de bœuf aux trois poivrons Riz au citron Laitue ménagère **** Fraises	Salade de cervelas Salade de pommes de terre Crudités variées **** Crêpe aux pommes
Jeudi 23	Potage aux légumes **** Piccata de dinde sauce tomate Spaghetti Courgettes au basilic **** Fruit du marché	Choix de fromages Pain aux céréales Salade composée **** Compote de pruneaux à la cannelle
Vendredi 24	Potage au cresson **** Steak haché vigneron sauce au thym Gratin dauphinois Macédoine de légumes **** Salade de fruits frais	Omelette aux champignons Pain campagnard Salade verdurette aux pignons **** Mousse moka
Samedi 25	Crème d'asperges **** Chipolatas sauce à l'échalote Risotto au safran Haricots verts étuvés **** Fruit du marché	Pizza quatre saisons Salade verte et lentilles roses **** Yaourt aux baies des bois
Dimanche 26	Potage du jour **** Filet de porc sauce crème à l'ail des ours Nouilles Chou-fleur aux petits légumes **** Tartelette aux fruits	Canapés assortis Salade printanière *** Crème brûlée



Menus

Semaine du 27 avril au 03 Mai 2026

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 27	Crème de carottes **** Filet de colin poêlé émulsion aux fines herbes Pommes nature Pois mange-tout étuvés *** Flan chocolat	Lasagne al Forno Salade verte et carottes **** Fruit du marché
Mardi 28	Velouté de cerfeuil **** Gratin d'asperges au jambon Pain campagnard **** Cake citron	Salade de poulet au curry Salade de pâtes Salade panachée *** Crème vanille meringuée
Mercredi 29	Potage printanier **** Emincé de veau à l'aigre-doux Riz créole Légumes à l'orientale **** Yaourt arôme	Œufs brouillés coulis de courgettes Pain du jour Salades assorties **** Pêche au sirop
Jeudi 30	Crème de tomates **** Navarin d'agneau printanière Polenta au fromage Epinards en feuilles **** Ananas garni	Choix de fromages Pommes en robe Salade du Seeland **** Crème brûlée
Vendredi 01	Crème d'asperges **** Saucisse à rôtir de porc sauce aux oignons Cornettes au beurre Carottes glacées **** Crème renversée au caramel	Quiche provençale Salade de jeunes pousses **** Fruit du marché
Samedi 02	Potage au cresson **** Suprême de volaille à la citronnelle Risotto Tomates au four **** Soupe de fraises à la menthe	Crêpes à la confiture Salade mêlée **** Blanc battu pommes caramel
Dimanche 03	Potage du jour **** Rôti de veau sauce aux champignons Pommes parisiennes Bouquet de brocoli **** Délice mangue passion	Café complet Pain du jour *** Fruit du marché