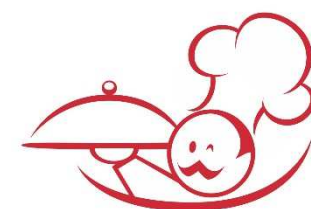


Menus

Semaine du 10 novembre au 16 novembre 2025

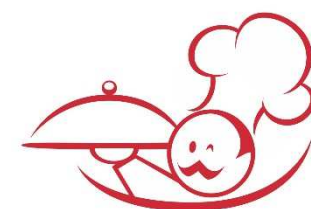
Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 10	Crème de céleri **** Emincé de porc aux champignons Spirettes Duo de carottes glacées *** Blanc battu aux fruits	Assiette du pêcheur Pain Salades assorties **** Feuilleté aux pommes sauce vanille
Mardi 11	Potage hivernal **** Filet de cerf sauce aux myrtilles Spaetzli au beurre Chou rouge braisé **** Salade de fruits frais	Hachis parmentier Salade composée *** Crème renversée au caramel
Mercredi 12	Velouté de courge **** Bœuf braisé sauce vigneronne Polenta au Sbrinz Epinards en feuilles **** Fruit du marché	Cannelloni sauce tomate Salade de betteraves rouges Salade mêlée **** Compote de pêche
Jeudi 13	Potage du jour **** Tendron de veau glacé Pommes mousseline Courgettes étuvées **** Crème chocolat	Choix de fromages Pommes en robe Salade de betteraves rouges **** Agrumes au sirop
Vendredi 14	Potage au chou-fleur **** Spaghetti bolognaise Salade mêlée **** Mousse aux fruits	Quiche aux poireaux Salade de doucette **** Fruit du marché
Samedi 15	Crème de légumes **** Filet de flet à la mousse de saumon Pommes jaunes Fenouil aux fines herbes **** Fruit du marché	Beignets aux pommes Sauce vanille **** Crème de yaourt aux fruits
Dimanche 16	Potage du jour **** Sot l'y laisse de poulet à la courge Riz créole Bouquetière de légumes **** Profiteroles au caramel	Canapés assortis Salade mêlée *** Flan vanille garni



Menus

Semaine du 17 novembre au 23 novembre 2025

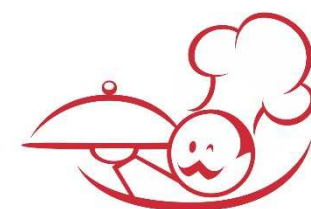
Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 17	Potage hivernal **** Plat Bernois *** Blanc battu aux fruits	Gnocchi piémontaise sauce tomate et parmesan Salade mêlée **** Fruit du marché
Mardi 18	Crème de céleri **** Suprême de volaille beurre aux agrumes Nouillettes Bouquet de brocoli aux pignons **** Salade de fruits frais	Œufs brouillés Coulis de courgettes Pain aux céréales Salade composée *** Flan chocolat
Mercredi 19	Potage aux courgettes **** Sauté de bœuf aux petits oignons Pommes purée Carottes glacées **** Fruit du marché	Lasagne aux légumes Salade verte et endives **** Ananas garni
Jeudi 20	Crème de chou-fleur **** Filet de colin à la niçoise Riz créole Pois mange-tout étuvés **** Crème brûlée meringuée	Tomme poêlée Coulis de pommes au miel Roesti Salade verte et endives **** Compote d'abricots
Vendredi 21	Crème de poireaux **** Rôti de veau glacée Macaroni au beurre Tomate provençale **** Salade d'agrumes	Gâteaux aux fruits Salade mêlée **** Blanc manger Coulis de mangue
Samedi 22	Velouté de légumes **** Steak haché vigneron sauce au thym Pommes duchesse Chou-fleur aux petits légumes **** Crème moka	Crêpes farcies aux champignons Salade verdurette **** Fruit du marché
Dimanche 23	Potage du jour **** Emincé de chevreuil poire aux airelles Spaetzli au beurre Légumes d'antan **** Tartelette au citron	Salade César Pain du jour *** Bircher



Menus

Semaine du 24 novembre au 30 novembre 2025

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 24	Potage bâlois **** Suprême de volaille au sésame sauce aux agrumes Gnocchi romaine Jardinière de légumes *** Fruit du marché	Spaghetti sauce tomate et jambon cru Salade de doucette **** Séré aux pommes caramélisées
Mardi 25	Crème de carottes **** Langue de bœuf sauce câpres Pommes mousseline Mélange de légumes anciens **** Fruit du marché	Œufs durs crème aux petits légumes Pain aux céréales Couronne d'épinards *** Salade d'agrumes
Mercredi 26	Potage hivernal **** Paupiettes de bœuf braisées Polenta au Sbrinz Courgettes étuvées **** Poire pochée au cassis	Choix de fromages Pommes en robe Salade de betteraves rouges **** Fruit du marché
Jeudi 27	Crème de chou-fleur **** Emincé de porc aux champignons Nouilles Haricots verts sautés **** Mousse chocolat	Quiche aux poireaux Composition de salades **** Macédoine de fruits frais
Vendredi 28	Potage aux cinq céréales **** Emincé de cheval sauce au vin rouge Gratin dauphinois Ratatouille **** Feuilleté aux pommes sauce vanille	Crêpes é la confiture Crudités variées **** Fruit de saison
Samedi 29	Potage au brocoli **** Sauté de veau provençale Pommes mousseline Carottes étuvées **** Crème moka	Endives au jambon gratinées Pain campagnard **** Salade d'agrumes sirop à la menthe
Dimanche 30	Potage du jour **** Emincé de canard sauce au poivre vert Risotto Rosaces de brocoli **** Carac	Café complet Pain du jour *** Fruit du marché



Menus

Semaine du 1 décembre au 7 décembre 2025

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 1	Crème de légumes **** Sauté de lapin aux olives Polenta au Sbrinz Epinards en feuilles *** Fruit du marché	Tortellini à la crème de courge Salade de saison **** Ananas garni
Mardi 2	Potage hivernal **** Papet vaudois **** Fruit du marché	Omelette aux champignons Pain aux céréales Salades assorties *** Blanc battu aux fruits
Mercredi 3	Potage du jour **** Emincé de veau à l'orange Nouillettes Jardinière de légumes **** Flan vanille garni	Choix de fromages Roesti Salade de doucette **** Fruit du marché
Jeudi 4	Crème de poireaux **** Courgettes farcies Coulis de tomates Pommes mousseline **** Pêche Melba	Jambon à l'os Salade de pommes de terre Crudités variées **** Purée de pommes
Vendredi 5	Crème de courge **** Doré austral sauce au safran Risotto Poivrons et fenouils étuvés **** Salade d'agrumes à la menthe	Quiche aux légumes Salade mêlée **** Compote de pruneaux à la cannelle
Samedi 6	Potage aux champignons **** Escalope de porc sauce moutarde Pommes duchesse Haricots verts à l'échalote **** Crème chocolat	Crêpes à la confiture Salade verte aux croûtons **** Fruit du marché
Dimanche 7	Potage du jour **** Suprême de volaille sauce citronnelle Nouilles Tomates aux fines herbes **** Tartelette aux noisettes	Canapés assortis Composition de salades *** Crème renversée au caramel