



Menus

Semaine du 12 octobre au 18 octobre 2026

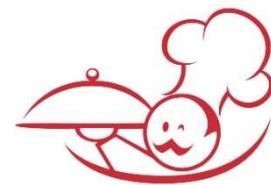
Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 12	Velouté aux champignons **** Emincé de porc au curry Riz créole Courgettes sautées *** Panna cotta Coulis de fruits	Œufs durs crème aux petits légumes Couronne de pommes purée Salade mêlée **** Poire pochée
Mardi 13	Crème de courge **** Saucisson neuchâteloise, jus moutardé Potée de courges aux lentilles Gratin de rave **** Cake au citron	Choix de fromages Pain aux noix Salade du Seeland **** Fruit du marché
Mercredi 14	Potage automnal **** Suprême de volaille sauce moutarde Nouilles vertes Chou-fleur aux petits légumes **** Séré aux fruits	Beignet aux pommes Sauce vanille Salade verte aux pignons **** Ananas garni
Jeudi 15	Crème de courgettes **** Doré austral aux crevettes Pommes persillées Fenouil tomate **** Crème vanille et chocolat	Bœuf bouilli vinaigrette Salade de cornettes Crudités assorties **** Feuilleté aux pommes
Vendredi 16	Crème aux fines herbes **** Tomates farcies, Coulis de légumes Frisette au beurre **** Yaourt aux fruits	Jambon à l'os sauce Madère Gallettes de roesti Salade de saison **** Fruit du marché
Samedi 17	Crème de céleri **** Rôti de veau glacé Risotto safrané Haricots verts à l'échalote **** Crème brûlée	Crêpes farcies au thon Salades assorties **** Compote de pêches
Dimanche 18	Potage du jour **** Emincé de canard à l'orange Nouillettes Romanesco **** Eclair au café	Assiette froide garnie Pain aux céréales Salade verte et trévisse *** Bircher



Menus

Semaine du 19 octobre au 25 octobre 2026

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 19	Potage bâlois **** Tajine d'agneau aux raisins secs Pommes country Salade mêlée *** Flan caramel	Spaghetti Napoli Salade verte et légumineuses **** Fruit du marché
Mardi 20	Crème de chou-fleur **** Paupiettes de bœuf braisées au vin Risotto Carottes glacées **** Séré au chocolat	Feuilletés aux épinards Salades assorties **** Compote d'abricots
Mercredi 21	Velouté de potiron **** Escalope de saumon poêlée Pommes nature Etuvée de poireaux au vinaigre balsamique **** Agrumes au sirop vanillé	Assiette de pastrami garnie sauce tartare Pommes chips Assortiment de crudités **** Crêpe aux pommes
Jeudi 22	Crème de poireaux **** Piccata de dinde sauce tomate Spaghetti Courgettes au basilic **** Dessert du pâtissier	Choix de fromages Pain aux noix Salade d'endives à l'orange **** Compote de pruneaux à la cannelle
Vendredi 23	Potage du jour **** Chipolatas à l'échalote Risotto Tomate à l'origan **** Fruit du marché	Omelette aux champignons Pain aux céréales Salade du marché **** Mousse moka
Samedi 24	Velouté de légumes **** Emincé de cheval sauce aux herbes Pommes sautées Bouquet de brocoli **** Fruit du marché	Pizza quatre saisons Salade composée **** Yaourt aux fruits
Dimanche 25	Potage du jour **** Filet de porc aux ananas caramélisés Nouillettes Jardinière de légumes **** Tartelette aux fruits	Canapés assortis Salade verte et carottes *** Crème catalane



Menus

Semaine du 26 octobre au 1 novembre 2026

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 26	Crème de carottes **** Dos de cabillaud sauce noisette Pommes nature Poivrons et fenouils étuvés *** Flan chocolat	Lasagne al forno Salade mêlée **** Fruit du marché
Mardi 27	Velouté de légumes **** Civet de cerf, pomme aux airelles Spaetzli Choux de Bruxelles au beurre **** Mousse aux marrons	Salade de poulet au curry Salade de pâtes Assortiment de crudités **** Eventail de poire aux amande, sauce vanille
Mercredi 28	Crème aux fines herbes **** Emincé de veau à l'aigre-doux Riz parfumé Légumes chinois **** Séré à la mangue	Omelette aux fines herbes Pain multicéréale Salade composée **** Pêche au sirop
Jeudi 29	Potage du jour **** Friture de perches, sauce citron Pommes persillées Tomate grillée **** Ananas garni	Choix de fromages Pommes en robe Salade de betteraves rouges **** Salade d'agrumes sirop à la menthe
Vendredi 30	Crème de chou- fleur **** Escalope de porc sauce moutarde Nouillettes Haricots verts à l'échalote **** Crème renversée au caramel	Quiche aux poireaux Salade composée **** Fruit du marché
Samedi 31	Velouté aux champignons **** Fricassée de volaille à l'estragon Risotto Carottes glacées **** Fruit du marché	Crêpes à la confiture Salade verdurette **** Blanc battu aux fruits
Dimanche 1	Potage du jour **** Rôti de veau aux champignons Pommes duchesse Endive braisée aux légumes **** Délice mangue passion	Assiette valaisanne Pain aux céréales Salade de doucette aux œufs *** Macédoine de fruits frais



Menus

Semaine du 2 novembre au 8 novembre 2026

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 2	Velouté de courge **** Sauté de bœuf aux poivrons Gnocchi de semoule Laitue ménagère *** Mousse aux fruits	Tortellini crème au pesto Salade composée **** Séré moka
Mardi 3	Potage hivernal **** Steak haché de veau sauce au poivre vert Riz créole Tomates aux fines herbes **** Panna cotta Coulis de mandarines	Œufs brouillés provençale Pain blanc Salade verte **** Poire pochée au cassis
Mercredi 4	Crème de poireaux **** Nouilles Sauce au saumon à l'aneth Salade mêlée **** Macédoine de fruits frais	Choix de fromages Pain aux noix Salade de betteraves rouges **** Fruit du marché
Jeudi 5	Crème de légumes **** Choucroute garnie **** Yaourt aux fruits	Risotto aux champignons Salades assorties **** Agrumes au sirop
Vendredi 6	Crème de maïs **** Cordon bleu de volaille Pommes rissolées Ratatouille automnale **** Fruit du marché	Bœuf bouilli vinaigrette Salade de cornettes Crudités variées **** Crème catalane
Samedi 7	Velouté de brocoli **** Sauté de lapin aux olives Risotto Macédoine de légumes **** Mousse chocolat	Gâteau à la courge Salade mêlée **** Ananas garni
Dimanche 8	Potage du jour **** Gigot d'agneau parfumé au romarin Gratin dauphinois Haricots verts à l'échalote **** Tartelette aux noisettes	Café complet Pain du jour *** Compote de fruits