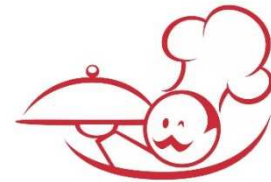




Menus

Semaine du 21 septembre au 27 septembre 2026

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 21	Crème de chou-fleur **** Saucisson neuchâtelois, sauce Pinot Noir Polenta crémeuse Haricots verts à l'échalote *** Mousse aux fruits	Gâteau aux pruneaux Salade de doucette **** Crème brûlée
Mardi 22	Potage automnal **** Steak haché vigneron sauce au pinot noir Pommes duchesse Macédoine de légumes **** Fruit du marché	REPAS D'AUTOMNE
Mercredi 23	Crème de poireaux **** Rôti de porc aux pruneaux Nouilles vertes Chou-fleur aux petits légumes **** Panna cotta Coulis de mangue	Choix de fromages Pommes en robe Salade verdurette **** Fruit du marché
Jeudi 24	Potage bâlois **** Tripes à la neuchâteloise Pommes nature **** Mousse chocolat	Assiette de pastrami sauce tartare Pommes chips Crudités variées **** Feuilleté aux pommes sauce vanille
Vendredi 25	Potage du jour **** Dos de cabillaud sauce niçoise Riz créole Fenouil aux fines herbes **** Dessert du pâtissier	Omelette au jambon Pain campagnard Salade verte et carottes **** Yaourt aux fruits
Samedi 26	Velouté de légumes **** Gigot d'agneau à l'ail Polenta Haricots verts sautés **** Fruit du marché	Quiche au Gruyère Salade verte et endives **** Abricots au sirop
Dimanche 27	Potage du jour **** Suprême de pintade aux pommes Nouillettes Légumes d'antan **** Délice aux petits fruits	Canapés assortis Salade du marché *** Crème catalane



Menus

Semaine du 28 septembre au 4 octobre 2026

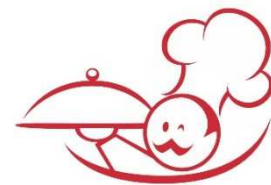
Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 28	Crème de chou-fleur **** Tendron de veau glacé Pommes mousseline Courgettes étuvées *** Crème vanille meringuée	Tortellini sauce tomate et parmesan râpé Salade composée **** Ananas garni
Mardi 29	Velouté de légumes **** Civet de cerf pomme aux airelles Spaetzli au beurre Chou rouge braisé **** Crème brûlée	Œufs durs sauce aux petits légumes Pain aux céréales Couronne d'épinards **** Poire pochée
Mercredi 30	Potage automnal **** Filet de flet à la mousse de saumon Riz créole Pois mange-tout étuvés **** Blanc manger au Coulis de fruits	Choix de fromages Pommes en robe Salade du Seeland **** Fruit du marché
Jeudi 1	Crème aux fines herbes **** Saucisse à rôtir de porc sauce aux oignons Macaroni Carottes étuvées **** Fruit du marché	Pastrami aux câpres et parmesan Pommes frites Crudités variées **** Compote de pommes
Vendredi 2	Crème de choux-fleurs **** Suprême de volaille au sésame sauce aux agrumes Gnocchi romaine Colrave glacé **** Salade de fruits frais	Quiche aux poireaux Salade automnale **** Pêche au sirop
Samedi 3	Velouté aux champignons **** Sauté de lapin vigneronne Pommes sautées Tomates aux fines herbes **** Crème chocolat	Crêpes à la confiture Salade verte et trévisse **** Fruit du marché
Dimanche 4	Potage du jour **** Emincé d'agneau sauce au thym Pommes duchesse Ratatouille niçoise **** Tartelette aux noisettes	Assiette valaisanne Pain aux noix Salade de doucette *** Flan vanille garni



Menus

Semaine du 5 octobre au 11 octobre 2026

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 5	Crème de chou-fleur **** Crème de légumes Boudin à la crème sauce oignons Cornette au beurre, compote de pommes Salade du jour *** Fruit du marché	Tortellini sauce crème au potiron Salade verte et maïs **** Flan caramel
Mardi 6	Potage du jour **** Emincé de cheval sauce aux herbes Gratin dauphinois Bouquet de brocoli **** Fruit du marché	Œufs brouillés Coulis de poivrons Pain aux céréales Salades assorties **** Mousse moka
Mercredi 7	Crème de céleri **** Steak haché de veau sauce moutarde Nouilles Courgettes étuvées **** Bavarois aux marrons	Choix de fromages Pain campagnard Salade verdurette aux croûtons **** Compote de pruneaux à la cannelle
Jeudi 8	Potage hivernal **** Papet vaudois **** Salade de fruits frais	Croûte au fromage Salade de saison **** Crème de yaourt aux fruits
Vendredi 9	Crème de carottes **** Filet de colin pané Riz créole Ratatouille automnale **** Crème vanille	Gratin de cornettes aux champignons Salades assorties **** Compote de pommes
Samedi 10	Velouté de brocoli **** Sauté d'agneau au thym Gnocchi romaine Epinards en feuilles **** Fruit du marché	Salade césar Pain aux noix **** Gâteau aux fruits
Dimanche 11	Potage du jour **** Emincé de cerf aux mûres Spaetzli au beurre Choux de Bruxelles **** Délice au chocolat	Café complet Pain du jour *** Fruit du marché



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 томaté **** 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 Galettes 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