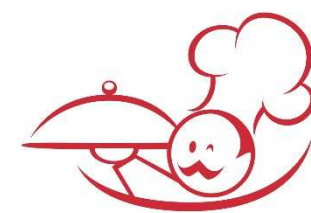


Menus

Semaine du 22 septembre au 28 septembre 2025

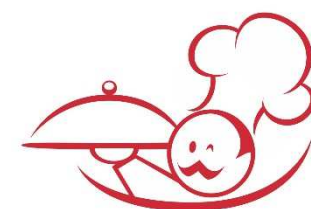
Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 22	Crème de chou-fleur **** Saucisson neuchâtelois, sauce au Pinot Noir Polenta crémeuse Tomates confites **** Mousse aux fruits	Gâteau aux pruneaux Salade de doucette **** Crème brûlée
Mardi 23	Cappuccino de Butternut **** Assortiment de Terrine de Gibier et Mousse de Foie de Volaille Pain de baguette et Pain de mie **** Vermicelle aux Marrons 	Crêpes aux champignons Salade assortie *** Séré café
Mercredi 24	Crème aux 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 25	Potage bâlois **** Ravioli à la crème de courge Salade de saison **** Mousse chocolat	Assiette de pastrami sauce tartare Pommes chips Crudités variées **** Feuilleté aux pommes sauce vanille
Vendredi 26	Potage du jour **** Dos de cabillaud sauce niçoise Risotto Fenouil aux fines herbes **** Dessert du pâtissier	Chanterelles à la crème Roestis de céréales Salade verte et carottes **** Yaourt aux fruits
Samedi 27	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 28	Potage du jour **** Suprême de pintade aux pommes Nouillettes Légumes d'antan **** Délice aux petits fruits	Canapés assortis Salade du marché *** Flan caramel



Menus

Semaine du 29 septembre au 5 octobre 2025

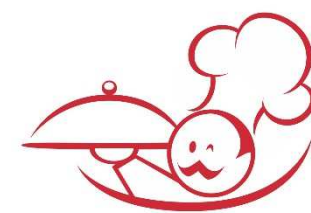
Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 29	Potage aux cinq céréales **** Tendron de veau glacé Pommes mousseline Courgettes étuvées **** Crème vanille meringuée	Tortellini sauce tomate et parmesan râpé Salade composée **** Ananas garni
Mardi 30	Velouté de légume **** Civet de cerf pomme aux airelles Spaetzli au beurre Chou rouge braisé **** Crème brûlée	Œufs durs sauce aux petits légumes Pain aux céréales Couronne d'épinards *** Poire pochée
Mercredi 1	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 Pain du jour Salade du Seeland **** Fruit du marché
Jeudi 2	Crème aux fines herbes **** Saucisse à rôti de porc sauce aux oignons Macaroni Carottes étuvées **** Fruit du marché	Pastrami aux câpres et parmesan Pommes frites Crudités variées **** Séré aux fruits
Vendredi 3	Crème de chou-fleur **** Suprême de volaille au sésame sauce aux agrumes Gnocchi romaine Colrabe glacé **** Salade de fruits frais	Quiche aux poireaux Salade automnale **** Pêche au sirop
Samedi 4	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 5	Potage du jour **** Emincé d'agneau sauce aux thym Pommes duchesse Ratatouille niçoise **** Tartelette aux noisettes	Assiette valaisanne Pain aux noix Salade de doucette *** Flan vanille garni



Menus

Semaine du 6 octobre au 12 octobre 2025

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 6	Crème de légumes **** Boudin à la crème sauce oignons Cornette au beurre, compote de pommes Salade verte **** Fruit du marché	Tortellini sauce crème au potiron Salade verte et maïs **** Flan caramel
Mardi 7	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 8	Crème de céleri **** Steak haché de veau sauce moutarde Nouilles Courgettes étuvées **** Bavarois marrons	Choix de fromages Pain campagnard Salade verdurette aux croûtons **** Compote de pruneaux à la cannelle
Jeudi 9	Potage hivernal **** Papet vaudois **** Salade de fruits frais	Croute aux fromage Salade de saison **** Crème de yaourt aux fruits
Vendredi 10	Crème de carottes **** Filet de colin pané Risotto Ratatouille automnale **** Crème vanille	Gratin de cornettes aux champignons Salades assorties **** Compotes de pommes
Samedi 11	Velouté de brocolis **** Sauté d'agneau au thym Gnocchi romaine Epinards en feuilles **** Fruit du marché	Salade césar Pain aux noix **** Gâteau aux fruits
Dimanche 12	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 13 octobre au 19 octobre 2025

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 13	Velouté aux champignons **** Emincé de porc au curry Risotto Courgettes sautées **** Panna cotta Coulis de fruits	Œufs durs crème aux petits légumes Couronne de pommes purée Salade mêlée **** Poire pochée
Mardi 14	Crème de courge **** Saucisson neuchâtelois, 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 15	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 16	Crème de courgettes **** Doré austral aux crevettes Pommes persillées Fenouil tomatoé **** Crème vanille et chocolat	Quiche à la courge et lardons Crème aigre Crudités assorties **** Feuilleté aux pommes
Vendredi 17	Crème aux fines herbes **** Tomates farcies, Coulis de légumes Frisettes au beurre **** Yaourt aux fruits	Jambon à l'os sauce Madère Galettes de roesti Salade de saison **** Fruit du marché
Samedi 18	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 19	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